



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Kode 0474
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.05.2021	REVISIONE 05 VERSION	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 20.05.2021
--	---------------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION / INFORMATIONEN
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name / Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Distribuito da / Distributed by / Vertrieben von : S.I.P.A. spa

Indirizzo/address / Adresse Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI)
Italia

Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027

info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME / VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick
frozen / Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME / HANDELSNAME

PIRAMIDE AL CIOCCOLATO - 6 PORZIONI SINGOLE -Mousse al cioccolato (55%) con un cuore di croccante
alle nocciole (16%), su un biscotto al cacao. /PIRAMIDE AL CIOCCOLATO – 6 SINGLE PORTIONS
Chocolate mousse (55%) filled with hazelnut brittle (16%), on a cocoa biscuit base / PIRAMIDE AL
CIOCCOLATO – 6 EINZELPORTIONEN Schokoladenmousse (55%) mit Füllung aus karamelisierten
Haselnüssen (16%), mit Boden aus Kakaokeks.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Kode 0474
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.05.2021	REVISIONE 05 VERSION	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 20.05.2021
--	---------------------------------------	---

ITALIANO	<p>Crema [Latticello - Oli vegetali (Colza - Girasole - Copra - Palma - Palmisto) - Zucchero - Destrosio - Emulsionanti E 472b - E 435 - E 433 e E 471 - Aromi - Stabilizzante E 407 - Colorante E 160a] - Panna pastorizzata (Stabilizzante E 407) - Cioccolato (18%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Pasta di nocciole e mandorle pralinate (8%) [Nocciole (37%) - Zucchero - Mandorle - Stabilizzante E 420 - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Biscotto al cacao (6,9%) [Farina di frumento - Zucchero - Cacao (7,6%) - Sciroppo di glucosio - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 472b - Latte scremato in polvere - Sale] - Olio vegetale (Girasole) - Cioccolato bianco (5,3%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Burro di cacao - Pasta di nocciole (3,8%) - Tuorlo d'uovo - Zucchero - Uova - Biscotto croccante (Farina di frumento - Zucchero - Burro anidro - Latte scremato in polvere - Malto d'orzo - Sale) - Cacao - Pasta di cacao - Gelatina alimentare.</p> <p>Può contenere tracce di arachidi.</p>
ENGLISH	<p>Cream [Buttermilk - Vegetable oils (Colza - Sunflower - Copra - Palm - Palm-kernel) - Sugar - Dextrose - Emulsifiers Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Polyoxyethylene sorbitan monostearate - Polyoxyethylene sorbitan monooleate and Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors - Stabilizer Carrageenan - Colour Beta-carotene] - Pasteurised cream (Stabilizer Carrageenan) - Chocolate (18%) [Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavors] - Hazelnut paste and caramelized almonds (8%) [Hazelnuts (37%) - Sugar - Almonds - Stabilizer Sorbitol - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Cocoa biscuit (6.9%) [Wheat flour - Sugar - Cocoa (7.6%) - Glucose syrup - Starch (of wheat) - Emulsifiers Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Skimmed milk powder - Salt] - Vegetable oil (Sunflower) - White chocolate (5.3%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Dried skimmed milk - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavors] - Cocoa butter - Hazelnut paste (3.8%) - Egg yolk - Sugar - Eggs - Crispy biscuit (Wheat flour - Sugar - Anhydrous butter - Dried skimmed milk - Barley malt - Salt) - Cocoa - Cocoa mass - Edible gelatin. May contain traces of peanuts.</p> <p>(for USA) Contains milk, wheat, eggs, soya and nuts. May contain traces of peanuts.</p>
DEUTSCH	<p>Cremige Zubereitung [Buttermilch - pflanzliche Öle (Raps - Sonnenblume - Kopra - Palme - Palmkern) - Zucker - Dextrose - Emulgatoren E 472b - E 435 - E 433 und E 471 - Aromen - Stabilisator E 407 - Farbstoff E 160a] - pasteurisierte Sahne (Stabilisator E 407) - Schokolade (18%) [Kakaomasse - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - Aromen] - karamalisierte Haselnuß- und Mandelpaste (8%) [Haselnüsse (37%) - Zucker - Mandeln - Stabilisator E 420 - Emulgatoren E 322 (aus Soja)] - Kakaokeks (6,9%) [Weizenmehl - Zucker - Kakao (7,6%) - Glukose-Sirup - Stärke (aus Weizen) - Emulgatoren E 472b - Magermilchpulver - Salz] - pflanzliche Öle (Sonnenblume) - Weiße Schokolade (5,3%) [Zucker - Kakaobutter - Vollmilchpulver - Magermilchpulver - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - Aromen] - Kakaobutter - Haselnussmasse (3,8%) - Eigelb - Zucker - Eier - knuspriger Keks (Weizenmehl - Zucker - wasserfreie Butter - Magermilchpulver - Gerstenmalz - Salz) - Kakao - Kakaomasse - Speisegelatine.</p> <p>Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.</p>

05 21

Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

390 g e (NET WT. 13.7 OZ.) - 6 pezzi/pieces/ Stücke
8007574004740



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Kode 0474
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.05.2021	REVISIONE 05 VERSION	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 20.05.2021
--	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count / Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie	1690 KJ 406 Kcal
Grassi / Fat / Fett	27,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	15,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	32,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	24,4 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	6,1 g
Sale / Salt / Salz	0,14 g

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

18 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 05/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2021;
ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 05/2021)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Kode 0474
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.05.2021	REVISIONE 05 VERSION	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 20.05.2021
--	---------------------------------------	---

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
To be consumed best before the date indicated on the case.
Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.
** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Tage
(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days / Tage
(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days / Tage In frigorifero. In refrigerator. Im Kühlschrank.
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen

(21°C / 22°C – 70°F / 72°F) 1,5/2 h a temperatura ambiente / at room temperature / beim Raumtemperatur.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight / peso / Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Primärverpackung	Piatto in plastica termoformata/ Thermoformed plastic plate/ Wärmegeformter Kunststoffeller	21.4	270 x 180 x 30
	Coperchio in plastica termoformata/ Thermoformed plastic cover/ Wärmegeformter Kunststoffdeckel	21.4	270 x 180 x 65
Imballo secondario- Secondary pack – Sekundärverpackun g	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Verpackung in Wellpappe	130	Ext 275x185x70

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Stücke / Karton	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Kisten / Schicht	14	18
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	308	396



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Kode 0474
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.05.2021	REVISIONE 05 VERSION	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 20.05.2021
--	---------------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / * mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Kode 0474
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.05.2021	REVISIONE 05 VERSION	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 20.05.2021
--	---------------------------------------	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS /
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH
VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.
This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen
Rechtsvorschriften.