



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Codice <b>0654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Code <b>0654</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Código <b>0654</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 07.05.2020 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta :** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer/ Productor :** S.I.P.A. spa

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

Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027

[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelata/  
Quick frozen / Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

Pasta fillo al cacao (20,3%) con ripieno al cioccolato (55,3%) e pere sciropate./ Cocoa filo pastry (20.3%) filled with chocolate cream (55.3%) and pears in syrup./ Pasta filo com cacao (20,3%) rellena con crema de chocolate (55,3%) y peras en almíbar.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Pere sciropate (20%) (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - <b>Uova</b> - Grasso vegetale (Cocco) - Zucchero - Cioccolato (9%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido - Cacao (1,4%) - <b>Burro</b> - Emulsionanti E 471 - Sale - Amido modificato - Aromi naturali. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Pears in syrup (20%) (Pears - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - <b>Eggs</b> - Vegetable fat (Coconut) - Sugar - Chocolate (9%) (Cocoa mass - Sugar) - Water - Glucose-fructose syrup - Starch - Cocoa (1.4%) - <b>Butter</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Modified starch - Natural flavourings. <b>May contain traces of nuts and soya.</b>
ESPAÑOL	Harina de <b>trigo</b> - Peras en almíbar (20%) (Peras - Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Corrector de acidez E 330) - <b>Huevos</b> - Grasa vegetal (Coco) - Azúcar - Chocolate (9%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Almidón - Cacao (1,4%) - <b>Mantequilla</b> - Emulgentes E 471 - Sal - Almidón modificado - Aromas naturales. <b>Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.</b>

03 20

**Peso etichetta / Declared weight / Peso neto** 600 g e (6 x 100g) - NET WT. 1 LB. 5.1 OZ. (3.5 OZ. x 6)  
**Codice EAN/ EAN code/ Código EAN** 8007574006546



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Codice 0654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Code 0654</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Código 0654</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2020 FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN</b>
--	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno MAM004 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1427 KJ 341 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	14,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	38,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	19,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,4 g
Sale / Salt / Sal	0,24 g

**TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto**

12 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 03/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2020; Expresado como mm/aaaa ej 03/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Codice <b>0654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Code <b>0654</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Código <b>0654</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.05.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / días

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ días

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days / días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/Modo de empleo**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours/ horas a temperatura ambiente / at room temperature.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimension s/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Contenitore in carta / paper tray / Envase de papel	3,8	Ø max = 112 H = 22
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Contenitore in plastica per 6 porzioni singole/ Plastic tray for 6 single portions / Envase de plástico para 6 porciones individuales	125	Ingombro/ encumbrance 395 x 275 x 70
	Imballo in cartone ondulato tipo 91 / Corrugated cardboard box type 91/ Embalaje 91 en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B	190	Ext 405 x 285 x 80

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	160	200



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Codice 0654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO</b> Code <b>0654</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Código 0654</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.05.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Codice 0654</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Code 0654</b></i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>FILLO CON PERE E CIOCCOLATO Código 0654</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.05.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS  
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.