



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>COCCO NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>COCCO NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>COCCO NOCCIOLA Kode 0775</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
--	--	---

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

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta/ Verkaufsmarke :** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer/ Productor/ Hersteller:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo / address/ dirección/ Adresse** 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/  
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

Biscotto alla nocciola (20,4%) farcito con crema al gusto di cocco (48,9%) e crema alla nocciola (14,7%) e decorato con cocco rapé.  
 Hazelnut biscuit (20.4%) filled with coconut flavoured cream (48.9%) and hazelnut cream (14.7%) and decorated with grated coconut.  
 Bizcocho de avellana (20,4%) relleno de crema con sabor de coco (48,9%) y crema de avellana (14,7%) y decorado con coco rallado.  
 Haselnüssgebäck (20,4%) gefüllte mit Kokosgeschmackcreme (48,9%) und Haselnüsscreme (14,7%) und dekoriert mit Kokosraspeln.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>COCCO NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>COCCO NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>COCCO NOCCIOLA Kode 0775</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>27.07.2019</b> FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 04</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 04</b> AUSSTELLUNGSDATUM <b>27.07.2019</b>
---	--	--

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Zucchero - Acqua - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Grasso vegetale (Cocco - Palma - Burro di cacao) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Ricotta (Siero di <b>latte - Panna - Sale</b> ) - <b>Nocciole</b> (5,7%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Girasole) - Mandorle di albicocca in polvere ( <b>contiene Anidride solforosa</b> ) - Cacao magro in polvere - <b>Panna</b> - Stabilizzante E 420 e E 508 - Farina di <b>frumento</b> - Sciroppo di glucosio - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido modificato - Gelatina alimentare - Cocco rapé (0,7%) - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) - E 472e e E 475 - <b>Tuorlo d'uovo - Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensanti E 407 e E 415 - Maltodestrine. <b>Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Sugar - Water - Rehydrated <b>egg white</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Ricotta cheese ( <b>Whey - Cream - Salt</b> ) - <b>Hazelnuts</b> (5.7%) - Glucose-fructose syrup - Vegetable oil (Sunflower) - Apricot stone powder ( <b>contains Sulphur dioxide</b> ) - Fat-reduced cocoa powder - <b>Cream</b> - Stabiliser Sorbitols and Potassium chloride - <b>Wheat flour</b> - Glucose syrup - <b>Whey milk</b> powder - Modified starch - Edible gelatine - Grated coconut (0.7%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - <b>Egg yolk - Lactose - Milk</b> proteins - Artificial flavourings - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Thickeners Carrageenan and Xanthan gum - Maltodextrins. <b>Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains eggs, milk, coconut, hazelnut and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Açúcar - Água - <b>Clara de ovo</b> rehidratada - Gorduras vegetais (Coco - Palma - Manteiga de cacau) - <b>Leite</b> desnatado rehidratado - Queijo Ricotta (Soro de <b>leite - Nata - Sal</b> ) - <b>Avelãs</b> (5,7%) - Xarope de glicose-frutose - Óleo vegetal (Girassol) - Sementes de alperce em pó ( <b>contém dióxido de enxofre</b> ) - Cacao magro em pó - <b>Nata</b> - Estabilizadores E 420 e E 508 - Farinha de <b>trigo</b> - Xarope de glicose - Soro de <b>leite</b> em pó - Amido modificado - Gelatina alimentar - Cocco ralado (0,7%) - Emulsionantes E 471 - E 322 (de girassol) - E 472e e E 475 - <b>Gema de ovo - Lactose</b> - Proteínas do <b>leite</b> - Aromas - Levedantes E 450 e E 500 - Espessantes E 407 e E 415 - Maltodextrina. <b>Contém dióxido de enxofre. Pode conter resíduos de soja e outros frutos de casca rija</b>
DEUTSCH	Zucker - Wasser - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Kakaobutter) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Ricotta-Käse ( <b>Molken - Sahne - Salz</b> ) - <b>Haselnüsse</b> (5,7%) - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Aprikosensamenpulver ( <b>enthält Schwefeldioxid</b> ) - fettarmes Kakaopulver - <b>Sahne</b> - Stabilisatoren E 420 und E 508 - <b>Weizenmehl</b> - Glukosesirup - <b>Süßmolkenpulver</b> - modifizierte Stärke - Speisegelatine - Kokosraspeln (0,7%) - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) - E 472e und E 475 - <b>Eigelb - Laktose - Milcheiweiß</b> - Aromen - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Verdickungsmittel E 407 und E 415 - Maltodextrine. <b>Enthält Schwefeldioxid. Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>

06 18

**Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht** 1250 g e (NET WT. 2 LBS. 12.1 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/Código EAN/ EAN-Kode** 8007574007758



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>COCCO NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>COCCO NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>COCCO NOCCIOLA Kode 0775</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
--	--	---

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

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totals/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM005- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>COCCO NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>COCCO NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>COCCO NOCCIOLA Kode 0775</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>27.07.2019</b> FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 04</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 04</b> AUSSTELLUNGSDATUM <b>27.07.2019</b>
---	--	--

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1355 KJ 325 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	20,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	11,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	28,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	24,4 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	5,0 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,04 g

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

12 mesi/months/ meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018; Expresado como mm/aaaa ej 06/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2018)

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

\*\*\*\* / \*\*\* (-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. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month/mes/ Monat

(-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana/ Woche

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ días/ Tage In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico. 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.

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

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

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours / horas/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ beim Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 0775</b>
---	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
---	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight / Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimen sions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	140 g	Ø 292
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ/  
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	276



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 0775</b>
---	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
---	--	---

**ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ 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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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/ SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA codice 0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA code 0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>COCCO</b> <b>NOCCIOLA Código 0775</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 0775</b>
---	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
--	--	---

**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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE / 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.  
 El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.  
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.