



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Codice 1163</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Codice 1163</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Código 1163</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Kode 1163</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</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®

**Prodotto per / Manufacturer for / Producido por / Hergestellt pro:** 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 (14,7%) farcito con crema al gusto di cocco (53,9%) e crema alla nocciola (17,6%), decorato con cocco rapè (0,9%).

Hazelnut biscuit (14.7%) filled with coconut flavoured cream (53.9%) and hazelnut cream (17.6%), decorated with grated coconut (0.9%).

Bizcocho de avellana (14,7%) relleno de crema con sabor de coco (53,9%) y crema de avellana (17,6%) y decorado con coco rallado (0,9%).

Haselnüssgebäck (14,7%) gefüllte mit Kokosgeschmackcreme (53,9%) und Haselnüsscreme (17,6%) und dekoriert mit Kokosraspeln (0,9%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código 1163</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 1163</b>
--	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Oli vegetali (Cocco – Girasole - Palma) - Decorazione al cioccolato [Cioccolato in polvere (Zucchero - Cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Zucchero - Amido modificato - Colorante E 150a - Gelificante E 440 - Acidificante E 334 - Conservante E 202 - Aromi] – <b>Panna</b> - Sciroppo di glucosio - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - <b>Nocciole</b> (5%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di <b>soia</b> ) - Cacao - Proteine del <b>latte</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Farina di <b>frumento</b> - Cocco rapé - Mandorle di albicocca in polvere - <b>Burro</b> - Gelatina alimentare - Amido modificato - Addensanti E 407 e E 418 - Aromi – Amidi (di mais e <b>frumento</b> ) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Fibre vegetali. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - Vegetable oils (Coconut - Sunflower - Palm) - Chocolate decoration [Chocolate powder (Sugar - Cocoa) - Glucose-fructose syrup - Water - Sugar - Modified starch - Colour Caramel (Plain caramel) – Gelling agent Pectins - Acid Tartaric acid - Preservative Potassium sorbate – Artificial flavourings] - <b>Cream</b> - Glucose syrup - Rehydrated <b>egg white</b> - <b>Hazelnuts</b> (5%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of <b>soya</b> ) - Cocoa - <b>Milk</b> proteins - <b>Egg yolk</b> - <b>Wheat</b> flour - Grated coconut - Apricot stone powder - <b>Butter</b> - Edible gelatine - Modified starch - Thickeners Carrageenan and Gellan gum - Artificial flavourings - Starches (of maize and <b>wheat</b> ) – Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Vegetable fiber. <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, coconut, hazelnut, eggs and soy.</b> <b>May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	<b>Leche</b> desnatada rehidratada - Azúcar - Aceites vegetales (Coco - Girasol - Palma) - Decoración de chocolate [Chocolate en polvo (Azúcar - Cacao) - Jarabe de glucosa-fructosa - Agua - Azúcar - Almidón modificado - Colorante E 150a - Gelificante E 440 - Acidulante E 334 - Conservador E 202 - Aromas] - <b>Nata</b> - Jarabe de glucosa - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - <b>Avellanas</b> (5%) - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de <b>soja</b> ) - Cacao - Proteínas de la <b>leche</b> - <b>Yema de huevo</b> - Harina de <b>trigo</b> - Coco rallado - Semillas de albaricoque en polvo - <b>Mantequilla</b> - Gelatina comestible - Almidón modificado - Espesantes E 407 y E 418 - Aromas - Almidónes (de maíz y <b>trigo</b> ) - Gasificantes E 450 y E 500 - Fibras vegetales. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>
DEUTSCH	rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Zucker - pflanzliches Öl (Kokos - Sonnenblume - Palm) - Dekoriert mit Schokolade [Schokoladenpulver (Zucker - Kakao) - Glukose-Fruktose-Sirup - Wasser - Zucker - modifizierte Stärke - Farbstoff E 150a - Geliermittel E 440 - Säuerungsmittel E 334 - Konservierungsstoff E 202 - Aromen] - <b>Sahne</b> - Glukosesirup - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - <b>Haselnüsse</b> (5%) - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus <b>Soja</b> ) - Kakao - <b>Milchweiß</b> - <b>Eigelb</b> - <b>Weizenmehl</b> - Kokosraspeln - Aprikosensamenpulver - <b>Butter</b> - Speisegelatine - modifizierte Stärke - Verdickungsmittel E 407 und E 418 - Aromen - Stärken (von Mais und <b>Weizen</b> ) - Backtriebmittel E 450 und E 500 - pflanzliche Fasern. <b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Codice 1163</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Codice 1163</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Código 1163</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Kode 1163</i>
--	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</b>
--	--	---

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht** 900 g e (100 g x 9) –  
NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (3.5 OZ. x 9)  
**Codice EAN/ EAN code/ Código EAN/ EAN-Kode** 8007574011632

**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/ Internal method / Método interno / Interne Methode MAM 006



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código 1163</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 1163</b>
--	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</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	1549 KJ 371 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	23,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	13,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	35,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	32,6 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	4,4 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,14 g

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

12 mesi/months/ meses / Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2021; Expresado como mm/aaaa ej 06/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2021)

**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) 30 Giorni / Days / días / Tage

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

(+4°C / 40°F) 2 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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código 1163</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 1163</b>
--	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</b>
--	--	---

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

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours.

Antes de consumir, mantenga el producto a temperatura ambiente durante 1.5-2 horas.

Vor dem Servieren das Produkt 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister de plástico marrón / braune Kunststoff-Blister	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent Strip 4 x 28 / Tira trasparente 4 x 28 / Transparenter Streifen 4 x 28	3	40 x 280
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe	106	Ext 273 x 266 x 75

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

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	9	9
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	22	20
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	264	300



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Codice 1163</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código 1163</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Kode 1163</b>
--	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</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 / Glutenhaltiges 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		
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		



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Codice 1163</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Codice 1163</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Código 1163</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <i>Kode 1163</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.06.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>14.06.2021</b>
--	--	---

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

**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.