

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>codice 1476</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>code 1476</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Código 1476</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Kode 1476</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.05.2021</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®

**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** Surgelato /Quick frozen / Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO - Mousse a base di crema al puro cioccolato (80%), decorata con cacao.

CHOCOLATE MOUSSE - Mousse with chocolate cream (80%), covered with cocoa powder.

MOUSSE AL CIOCCOLATO - Mousse con crema de chocolate (80%) decorada con cacao.

MOUSSE AL CIOCCOLATO - Mousse mit Schokoladencreme (80%) dekoriert mit Kakao.

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>codice 1476</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>code 1476</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Código 1476</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Kode 1476</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.05.2021</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	<p>INGREDIENTI: Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Cioccolato (10%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Olio vegetale (Cocco) – Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Cioccolato in polvere (3,3%) (Cacao - Zucchero) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Stabilizzante E 420ii - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Cacao magro in polvere - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui <b>soia</b>) - Destrosio - Cacao (0,2%) - <b>Lattosio</b> - Addensanti E 401 - E 440ii e E 415 - Proteine del <b>latte</b> - Aromi (<b>contiene latte</b>) - Amido (di <b>frumento</b>) - Agenti lievitanti E 500ii e E 450i - Sale - Maltodestrine.</p> <p><b>Contiene uova, soia, frumento e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio.</b></p>
ENGLISH	<p>INGREDIENTS: Water - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> – Chocolate (10%) (Cocoa mass - Sugar) - Vegetable oil (Coconut) - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Chocolate powder (3.3%) (Cocoa - Sugar) - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Stabilizer Sorbitol syrup - Glucose syrup - Sugar - Low fat cocoa powder - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included <b>soya</b>) - Dextrose - Cocoa (0.2%) - <b>Lactose</b> - Thickeners Sodium alginate - Amidated pectin and Xanthan gum - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors (<b>contain milk</b>) - Starch (of <b>wheat</b>) - Raising agents Sodium hydrogen carbonate and Disodium diphosphate - Salt - Maltodextrins.</p> <p><b>Contains eggs, soya, wheat and milk. May contain traces of nuts.</b></p>
ESPAÑOL	<p>Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Chocolate (10%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Aceite vegetal (Coco) – Grasas vegetales (Palma - Palmiste - Coco) - Chocolate en polvo (3,3%) (Cacao - Azúcar) - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Azúcar - Cacao magro en polvo - Almidón modificado - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (<b>soja</b> incluida) - Dextrosa - Cacao (0,2%) - <b>Lactosa</b> - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Proteínas de <b>leche</b> - Aromas (<b>contiene leche</b>) - Almidón (de <b>trigo</b>) - Gasificantes E 500 y E 450 - Sal - Maltodextrinas.</p> <p><b>Contiene huevos, soja, trigo y leche. Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b></p>
DEUTSCH	<p>ZUTATEN: Wasser - Glukose-Fruktose-Sirup - rehydratisierte <b>Magermilch</b> – Schokolade (10%) (Kakaomasse - Zucker) - Pflanzenöl (Kokos) - pflanzliches Fett (Palm - Palmkern - Kokos) - Schokoladenpulver (3,3%) (Kakao - Zucker) - <b>Weizenmehl</b> – <b>Eier</b> - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - Zucker - fettarmes Kakaopulver - modifizierte Stärke - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (<b>Soja</b> inbegriffen) - Dextrose - Kakao (0,2%) - <b>Laktose</b> - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - <b>Milcheiweiß</b> - Aromen (<b>enthält Milch</b>) - Stärke (aus <b>Weizen</b>) - Backtriebmittel E 500 und E 450 - Salz - Maltodextrine.</p> <p><b>Enthält Eier, Soja, Weizen und Milch. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b></p>

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>codice 1476</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>code 1476</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Código 1476</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Kode 1476</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.05.2021</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 totales/ 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)

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>codice 1476</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>code 1476</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Código 1476</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Kode 1476</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.05.2021</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	1278 KJ 307 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	19,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	16,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	27,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	19,8 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,2 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,04 g

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

15 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2015; Expresado como mm/aaaa ej 09/2015; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2015)

**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) 3 giorni / Days/ días/ Tage in frigorifero/ In refrigerator./ . En frigorífico/ Im Kühlschrank.

**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.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>codice 1476</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>code 1476</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Código 1476</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Kode 1476</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.05.2021</b>
--	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	17.5	58 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido/ Teller aus weiß einseitig beschichtetem Karton	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 55 in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box type 55 kb/s/kb 565 Embalaje 55 en cartón corrugado kb/s/kb 565 Verpackung 55 in Wellpappe kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

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

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	276	276

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b>
<b>Nome Prodotto</b> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <b>codice 1476</b>	<b>Product name</b> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <b>code 1476</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <b>Código 1476</b>	<b>Produktname</b> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <b>Kode 1476</b>

<b>DATA EMISSIONE</b>	<b>REVISIONE 12</b>	<b>REVISION 12</b>
<b>ISSUE DATE 13.05.2021</b>	<b>VERSION</b>	<b>AUSSTELLUNGSDATUM</b>
<b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIÓN</b>	<b>13.05.2021</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		

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>codice 1476</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>code 1476</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Código 1476</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>MOUSSE CIOCCOLATO</b> <i>Kode 1476</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.05.2021</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.