



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

**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

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

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

Crema (33,4%) e salsa (8%) ai pistacchi su biscotto alla nocciola (12,2%), riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi (2,9).

Cream (33.4%) and pistachios sauce (8%) with hazelnut biscuit (12.2%), white chocolate curls and crushed pistachios (2.9%).

Crema (33,4%) y salsa (8%) de pistachos con bizcocho de avellana (12,2%), rizos de chocolate blanco y trocitos de pistachos (2,9%).

Pistaziencreme (33,4%) und Pistaziensoße (8%) mit Haselnüssgebäck (12,2%), weiss Schokolade-Locken und Pistazienstückchen (2,9%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) – Ricotta (Siero di latte - Panna - Sale) - Albume d'uovo reidratato - Pistacchi (5,3%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cioccolato bianco (2,9%) [Zucchero - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Nocciole in polvere (1,5%) - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Latte scremato reidratato - Stabilizzante E 420 e E 463 - Amido modificato - Gelatina alimentare - Burro - Tuorlo d'uovo – Proteine del latte - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 472e - E 471 e E 475 - Amido (di frumento) - Lattosio - Aromi (contiene latte) - Sale - Colorante E 132. Contiene Anidride solforosa. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Ricotta cheese (Whey of milk - Cream - Salt) - Rehydrated egg white - Pistachios (5.3%) - Glucose-fructose syrup - White chocolate (2.9%) [Sugar - Whole milk powder – Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring] – Hazelnuts powder (1.5%) - Apricot stone powder (contains Sulphur dioxide) - Rehydrated skim milk - Stabilisers E 420 and E 463 - Modified starch - Edible gelatine - Butter - Egg yolk - Milk proteins - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - E 472e - E 471 and E 475 - Starch (of wheat) - Lactose - Flavourings (contain milk) - Salt - Colour E 132. Contains Sulphur dioxide. May contain traces of other nuts.
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - Grasas vegetales (Palmiste - Palma) - Queso Ricotta (Suero de leche - Nata - Sal) - Clara de huevo rehidratada - Pistachos (5,3%) - Jarabe de glucosa-fructosa - Chocolate blanco (2,9%) [Azúcar - Leche entera en polvo - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Avellanas en polvo (1,5%) - Semillas de albaricocque en polvo (contiene anhídrido sulfuroso) - Leche desnatada rehidratada - Estabilizadores E 420 y E 463 – Almidón modificado - Gelatina comestible - Mantequilla - Yema de huevo - Proteínas de leche - Emulgentes E 322 (de girasol) - E 472e - E 471 y E 475 - Almidón (de trigo) - Lactosa - Aromas (contiene leche) - Sal - Colorante E 132. Contiene anhídrido sulfuroso. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.
DEUTSCH	Wasser - Zucker - pflanzliches Fett (Palmkern - Palm) - Ricotta-Käse (Molken - Sahne - Salz) - Rehydratisiertes Eiklar - Pistazien (5,3%) - Glukose-Fruktose-Sirup - weiss Schokolade (2,9%) [Zucker - Vollmilchpulver - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Haselnußpulver (1,5%) - Aprikosensamenpulver (Enthält Schwefeldioxid) - rehydratisierte Magermilch - Stabilisatoren E 420 und E 463 - modifizierte Stärke - Speisegelatine - Butter - Eigelb - Milcheiweiß - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblumen) - E 472e - E 471 und E 475 - Weizenstärke - Laktose – Aromen (Enthält Milch) - Salz - Farbstoff E 132. Enthält Schwefeldioxid. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

07 18

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht 900 g (100 g e x 9)

Codice EAN/ EAN code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574025783



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1226 KJ 295 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	20,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	12,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	22,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	20,2 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	4,2 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,10 g

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

12 mesi/months/ meses / Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2018; Expresado como mm/aaaa ej 07/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2018)

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) 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

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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

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 Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent Strip 4 x 28 / Tira trasparente 4 x 28 / Transparenter Streifen 4 x 28	25,5 3	257 x 257 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 INFORMATION /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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMOSO AL PISTACCHIO Codice 2578	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CREMOSO AL PISTACCHIO Código 2578	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CREMOSO AL PISTACCHIO Kode 2578
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

**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.