



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO NOCCIOLA Código 0179	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO NOCCIOLA Kode 0179
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

**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** Gelato semifreddo / Frozen dessert / Helado/ Speiseeis

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

Tartufo nocciola 12 pz - Gelato semifreddo alla nocciola con cuore al cioccolato liquido (13,6%), decorato con nocciole pralinate (6,5%) e meringa (4,2%).

Tartufo nocciola 12 pieces – Hazelnut ice cream with liquid chocolate heart (13.6%), decorated with caramelised hazelnuts (6.5%) and meringue (4.2%).

Tartufo nocciola 12 piezas - Helado de avellana con corazón de chocolate líquido (13,6%), decorado con avellanas caramelizadas (6,5%) y merengue (4,2%).

Tartufo nocciola 12 Stücke - Haselnüsseis mit einem Herz aus flüssigen Schokolade (13,6%), dekoriert mit karamellisierten Haselnußstückchen (6,5%) und Meringe (4,2%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO NOCCIOLA Código 0179	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO NOCCIOLA Kode 0179
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Granella di nocciole pralinate (Nocciole - Zucchero) - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Pasta di nocciole (2,7%) - Lattosio - Albume d'uovo reidratato - Caffè solubile reidratato - Cacao magro in polvere - Cioccolato (0,9%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Stabilizzante E 420 - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 - Amido modificato - Addensante E 410 - Aroma - Cacao. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Chopped caramelised hazelnuts (Hazelnuts - Sugar) - Vegetable fat (Coconut) - Glucose-fructose syrup - Hazelnut paste (2.7%) - Lactose - Rehydrated egg white - Rehydrated soluble coffee - Fat-reduced cocoa powder - Chocolate (0.9%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Stabiliser Sorbitols - Milk proteins - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Modified starch - Thickener Locust bean gum - Artificial flavouring - Cocoa. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, eggs, soy, hazelnuts and coconut. May contain traces of other tree nuts.
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Avellanas caramelizadas trituradas (Avellanas - Azúcar) - Grasas vegetales (Coco) - Jarabe de glucosa-fructosa - Pasta de avellana (2,7%) - Lactosa - Clara de huevo rehidratada - Café soluble rehidratado - Cacao magro en polvo - Chocolate (0,9%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Estabilizante E 420 - Proteínas de la leche - Almidón (de trigo) - Emulgentes E 471 - Almidón modificado - Espesante E 410 - Aroma - Cacao. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.
DEUTSCH	rehydratisierte Magermilch - Zucker - Karamellisierte Haselnußstückchen (Haselnüsse - Zucker) - pflanzliches Fett (Kokos) - Glukose-Fruktose-Sirup - Haselnussmasse (2,7%) - Laktose - Rehydratisiertes Eiklar - rehydratisierter löslicher Kaffee - fettarmes Kakaopulver - Schokolade (0,9%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Stabilisator E 420 - Milchweiß - Weizenstärke - Emulgatoren E 471 - modifizierte Stärke - Verdickungsmittel E 410 - Aroma - Kakao. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

05 21

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht 900 g e (75 g e x 12) NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (2.6 OZ. x 12)
Volume/ Volume/Volumen/ Nettofüllmenge 1500 ml (125 ml x 12) NET CONTENTS 0.4 GAL (4.23 FL. OZ. x 12)
Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode 80075741001794



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO NOCCIOLA Código 0179	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO NOCCIOLA Kode 0179
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

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	100 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	100 ufc/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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	996 KJ 237 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	9,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	32,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	31,7 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	3,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,08g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO NOCCIOLA Código 0179	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO NOCCIOLA Kode 0179
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

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

15 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 05/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2021; Expresado como mm/aaaa ej 05/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 05/2021)

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.

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

Pronto consumo / Ready to eat / Listos para comer/ Sofort fertig

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Contenitore in plastica bianca con coperchio in plastica trasparente e contenitore in carta alimentare/ White plastic tray with transparent plastic lid and white foodgrade paper container / Envase de plástico blanco con cubeta de plástico transparente y envase de papel alimenticio/ Weißer Plastikbehälter mit transparentem Plastikdeckel und Lebensmittelpapierbehälter	10 x 12 = 120	Ingombro massimo/ Maximum encumbrance/ Dimensiones máximas/ Maximaler Platzbedarf Ø 90 – h 60
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato T/S/T 323 B Corrugated cardboard box T/S/T 323 B Embalaje en cartón corrugado T/S/T 323 B Verpackung in Wellpappe T/S/T 323 B	127	Ext 288 mm x 193 mm x 132



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO NOCCIOLA Código 0179	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO NOCCIOLA Kode 0179
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /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	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	260	208



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO NOCCIOLA Código 0179	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO NOCCIOLA Kode 0179
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

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		
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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO NOCCIOLA <i>Codice 0179</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO NOCCIOLA <i>Code 0179</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO NOCCIOLA <i>Código 0179</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO NOCCIOLA <i>Kode 0179</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.07.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 07.07.2022
--	--	---

**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.