



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO code</i> <i>0277</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO Código</i> <i>0277</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO Kode 0277</i>
--	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------	--	---

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

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

Soufflè con cuore di cioccolato bianco liquido.

Soufflè with white liquid chocolate heart.

Soufflé con corazón de chocolate blanco líquido

Soufflè mit einem Herz aus flüssigen Weiße Schokolade



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>code 0277</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>Código 0277</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>Kode 0277</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------------	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES / ZUTATEN

ITALIANO	Cioccolato bianco (25%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Uova - Zucchero - Farina di frumento - Burro anidro - Sciroppo di glucosio - Latte pastorizzato - Grasso vegetale (Cocco) - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 473 e E 322 (di soia) - Aroma naturale. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	White chocolate (25%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Eggs - Sugar - Wheat flour - Anhydrous butter - Glucose syrup - Pasteurized milk - Vegetable fat (Coconut) - Dried skimmed milk - Emulsifiers Sucrose esters of fatty acids and Lecithins (of soya) - Natural flavouring. May contain traces of nuts. (for USA) Contains milk, wheat, eggs, soy and coconut. May contain traces of other tree nuts.
ESPAÑOL	Chocolate blanco (25%) [Azúcar - Manteca de cacao - Leche entera en polvo - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Huevos - Azúcar - Harina de trigo - Mantequilla anhidra - Jarabe de glucosa - Leche pasteurizada - Grasa vegetal (Coco) - Leche desnatada en polvo - Emulgentes E 473 y E 322 (de soja) - Aroma natural. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
DEUTSCH	weiss Schokolade (25%) [Zucker - Kakaobutter - Vollmilchpulver -Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Aroma Vanille] - Eier - Zucker - Weizenmehl - wasserfreie Butter - Glukosesirup - pasteurisierte Milch - Pflanzenfett (Kokos) - Magermilchpulver - Emulgatoren E 473 und E 322 (aus Soja) - natürliches Aroma. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

09 20

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht 1200 g e NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.
12 pezzi/pieces/Stücke

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN / EAN-Kode 8007574002777



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO <i>code 0277</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO Código 0277	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO <i>Kode 0277</i>
--	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------------	--	---

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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno / Interne Methode IO Q 8.6.21- 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 IO Q 8.6.21- 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 / Método interno / Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en / auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno / Interne Methode IO Q 8.6.23 - 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 IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO code</i> <i>0277</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO Código</i> <i>0277</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO Kode 0277</i>
--	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1840 KJ
	441 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	26,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	17,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	43,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	32,4 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	7,1 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,24 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>code 0277</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>Código 0277</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>Kode 0277</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------------	--	---

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2020
 Expresado como mm/aaa ej09/2020; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2020)

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) 2/3 Ore / Hours/Horas/Stunden a temperatura ambiente/ at room temperature. / a temperatura ambiente/ 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

Consigli per la preparazione/Recommended preparation/ Preparación recomendada / Vorbereitungsempfehlungen

- Scongela il prodotto a temperatura ambiente/ Defrost the product at room temperature/ Descongele el producto a temperatura ambiente/ Das Produkt bei Raumtemperatur auftauen.
- A forno caldo (180°C) scaldare per 4 minuti/ Heat for 4 minutes in hot oven (180°C)./ A horno caliente calentar por 4 minutos (180°C)/ 4 Minuten lang im heißen Ofen (180°C) erhitzen.

Forno a microonde/microwave oven/ horno microondas / Mikrowellenherd

A prodotto congelato e senza pirottino per 1 minuto (350 W) / With frozen product without paper cup for 1 minute (350W)/ Con el producto congelado sin el envase por 1 minuto (350W) / Ein gefrorenes Produkt und ohne Backförmchen für 1 Minute (350W).

- A prodotto caldo e senza pirottino per 30 sec (350W)/ With warm product without paper cup for 30 sec (350W)/ Con el producto descongelado sin el envase por 20 sec. (800W) / Ein heißes Produkt und ohne Backförmchen für 30 Sekunden (350W).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO code 0277	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO Código 0277	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO Kode 0277
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight / peso / Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario - Primärverpackung	Contenitore in alluminio Aluminium tray (x12) Envase de aluminio Aluminiumbehälter	2.2	top ø 90 bottom ø 60 x 40
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario - Sekundärverpackung	Imballo 8 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 8 kb/s/kb 363/B Embalaje 8 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B Verpackung 8 in Wellpappe kb/s/kb 363/B	136	Ext 295 x 200 x 120
	Divisorio/Divider / Separador / Trennwand	15	280 x 180

**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	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato – Kisten / Schicht	14	20
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé – Schichten / Palette	15	15
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé – Kisten / Palette	210	300



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO code 0277	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO Código 0277	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO Kode 0277
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------	--	---

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> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO BIANCO</i> <i>codice 0277</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO code</i> <i>0277</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO Código</i> <i>0277</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> <i>SOUFFLE'</i> <i>CIOCCOLATO</i> <i>BIANCO Kode 0277</i>
--	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2020	REVISIONE 03 VERSION	REVISIÓN 03 FECHA DE EMISIÓN 29.09.2020	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 29.09.2020
---	---------------------------------	--	---

**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.