



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>codice</b> <b>1291</b>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>code</b> <b>1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Código</b> <b>1291</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Kode</b> <b>1291</b>
--	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 17.11.2020 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</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** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

Cheesecake Monterosa - Crema al formaggio (54%) con fragoline./ Cheesecake Monterosa - Cream cheese (54%) with wild strawberries. Cheesecake Monterosa - Crema de queso (54%) con fresas pequeñas. - Cheesecake Monterosa - Käse creme (54%) mit kleinen Erdbeeren.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>codice 1291</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>code 1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Código 1291</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Kode 1291</b>
---	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.11.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Formaggio fresco (20%) ( <b>Latte</b> - Fermenti lattici - Sale - Caglio) - Acqua - Fragoline (12,5%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Olio vegetale (Cocco) - <b>Uova</b> - <b>Albumi d'uovo</b> reidratato - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Grasso vegetale (Palma) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Gelatina alimentare - Alcool - Amido modificato - Succo di barbabietola - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Addensanti E 415 e E 412 - Proteine del <b>latte</b> - Maltodestrine - Antiossidante E 300 - Amido - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Correttore di acidità E 330. <b>Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Fresh cheese (20%) ( <b>Milk</b> - Lactic acid bacteria - Salt - Rennet) - Water - Small strawberries (12.5%) - Sugar - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Vegetable oil (Coconut) - <b>Eggs</b> - Rehydrated <b>egg white</b> - Decoration (Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Apricot juice - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Preservative Sorbic acid - Artificial flavors) - Vegetable fat (Palm) - Glucose syrup - Stabilizer Sorbitols - Edible gelatine - Alcohol - Modified starch - Beetroot juice - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Artificial flavors ( <b>contain milk</b> ) - Thickeners Xanthan gum and Guar gum - <b>Milk</b> proteins - Maltodextrins - Antioxidant Ascorbic acid - Starch - <b>Lactose</b> - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Acidity regulator Citric acid. <b>Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b>
ESPAÑOL	Queso fresco (20%) ( <b>Leche</b> - Fermentos lácticos - Sal - Cuajo) - Agua - Fresas pequeñas (12,5%) - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - Aceite vegetal (Coco) - <b>Huevos</b> - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Decoración (Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Zumo de albaricoco - Gelificante E 440 - Acidulante E 330 - Conservador E 200 - Aromas) - Grasa vegetal (Palma) - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 420 - Gelatina comestible - Alcohol - Almidón modificado - Zumo de remolacha - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Espesantes E 415 y E 412 - Proteínas de <b>leche</b> - Maltodextrinas - Antioxidante E 300 - Almidón - <b>Lactosa</b> - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Corrector de la acidez E 330. <b>Contiene leche, trigo y huevos. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b>
DEUTSCH	Frischkäse (20%) ( <b>Milch</b> - Milchsäurebakterien - Salz - Johannisblume) - Wasser - Kleine Erdbeeren (12,5%) - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Weizenmehl</b> - Pflanzenöl (Kokos) - <b>Eier</b> - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - Dekoration (Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Aprikosensaft - Geliermittel E 440 - Säuerungsmittel E 330 - Konservierungsstoff E 200 - Aroma) - pflanzliches Fett (Palme) - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - Speisegelatine - Alkohol - modifizierte Stärke - Rote-Beete-Saft - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Aromen ( <b>enthält Milch</b> ) - Verdickungsmittel E 415 und E 412 - <b>Milchweiß</b> - Maltodextrine - Antioxidationsmittel E 300 - Stärken - <b>Laktose</b> - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Säureregulator E 330. <b>Enthält Milch, Weizen, und Eier. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>

07 15

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht**  
**Codice EAN/EAN Code/Código EAN/ EAN-Kode**

1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)  
8007574012912



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <i>codice</i> <b>1291</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <i>code</i> <b>1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Código 1291</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Kode 1291</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.11.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</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 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- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>codice</b> <b>1291</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>code</b> <b>1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Código</b> <b>1291</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Kode</b> <b>1291</b>
--	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>17.11.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</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	1010 KJ 241 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	12,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	28,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	21,5 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,9 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,2 g

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

15 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2015  
Expresado como mm/aaaa ej. 07/2015; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2015)

**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.

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**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/horas/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature./ A temperatura ambiente./ beim Raumtemperatur



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE MONTEROSA</b> <i>codice</i> <b>1291</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE MONTEROSA</b> <i>code</i> <b>1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE MONTEROSA</b> <i>Código</i> <b>1291</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE MONTEROSA</b> <i>Kode</i> <b>1291</b>
--	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.11.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</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 Monopatined 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 de cartón monopatinado blanco Weiße Platte aus 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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>codice 1291</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>code 1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Código 1291</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <b>Kode 1291</b>
---	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.11.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</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/ Glutenthaltiges 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>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <i>codice</i> <b>1291</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <i>code</i> <b>1291</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <i>Código</i> <b>1291</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE</b> <b>MONTEROSA</b> <i>Kode</i> <b>1291</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.11.2020</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 13</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.11.2020</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**

<p>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.</p>
--