



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

**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 alla ricotta (52%), fra due morbidi biscotti (28%) al cacao e nocciole e decorati con gocce di cioccolato.
Ricotta cheese cream (52%) between two soft cocoa and hazelnuts biscuits (28%) decorated with chocolate drops.

Crema de ricotta (52%) entre dos suaves galletas (28%) de cacao y avellana y decoradas con gotas de chocolate.
Zwei weiche Kakao- und Haselnusskekse (28%) gefüllt mit Ricottacreme (52%) und dekoriert mit Schokoladentropfen.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
---	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES / ZUTATEN

ITALIANO	Zucchero - Acqua - Albume d'uovo reidratato - Ricotta (10,2%) (Siero di latte - Panna - Sale) - Grassi vegetali (Palmisto - Palma - Burro di cacao) - Nocciole (5,5%) - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Olio vegetale (Girasole) - Cacao magro in polvere (1,7%) - Siero di latte in polvere - Burro - Gocce di cioccolato (1,2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Latte scremato reidratato - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 472e - E 471 e E 475 - Gelatina alimentare - Amido (di frumento) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Proteine del latte - Lattosio - Aromi - Sale. Contiene Anidride solforosa. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Water - Rehydrated egg white - Ricotta cheese (10.2%) (Whey - Cream - Salt) - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm - Cocoa butter) - Hazelnuts (5.5%) - Apricot stone powder (contain Sulphur dioxide) - Vegetable oil (Sunflower) - Fat-reduced cocoa powder (1.7%) - Whey milk powder - Butter - Chocolate drops (1.2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Rehydrated skim milk - Stabilisers E 420 and E 463 - Modified starch - Egg yolk - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - E 472e - E 471 and E 475 - Edible gelatine - Starch (of wheat) - Glucose-fructose syrup - Milk proteins - Lactose - Artificial flavourings - Salt. Contain Sulphur dioxide. May contain traces of other nuts.
ESPAÑOL	Azúcar - Agua - Clara de huevo rehidratada - Queso Ricotta (10,2%) (Suero de leche - Nata - Sal) - Grasas vegetales (Palmiste - Palma - Manteca de cacao) - Avellanas (5,5%) - Semillas de albaricque en polvo (contiene anhídrido sulfuroso) - Aceite vegetal (Girasol) - Cacao magro en polvo (1,7%) - Suero de leche en polvo - Mantequilla - Gotas de chocolate (1,2%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Leche desnatada rehidratada - Estabilizadores E 420 y E 463 - Almidón modificado - Yema de huevo - Emulgentes E 322 (de girasol) - E 472e - E 471 y E 475 - Gelatina comestible - Almidón (de trigo) - Jarabe de glucosa-fructosa - Proteínas de leche - Lactosa - Aromas - Sal. Contiene anhídrido sulfuroso. Puede contener trazas de otros
DEUTSCH	Zucker - Wasser - rehydratisiertes Eiklar - Ricotta-Käse (10,2%) (Molke - Sahne - Salz) - pflanzliches Fett (Palmkern - Palm - Kakaobutter) - Haselnüsse (5,5%) Aprikosensamenpulver (enthält Schwefeldioxid) - pflanzliche Öl (Sonnenblume) - fettarmes Kakaopulver (1,7%) - Süßmolkenpulver - Butter - Schokoladentropfen (1,2%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - rehydratisierte Magermilch - Stabilisatoren E 420 und E 463 - modifizierte Stärke - Eigelb - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblumen) - E 472e - E 471 und E 475 - Speisegelatine - Weizenstärke - Glukose-Fruktose Sirup - Milcheiweiß - Laktose - Aromen - Salz. Enthält Schwefeldioxid. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

06 18

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht 855 g (95 g e x 9)
Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574024670



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

**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- 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1441 KJ 345 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	20,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	9,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	34,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	32,0 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	4,9 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,08 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
---	--	---

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 06/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2018)

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. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

Antes de consumir mantener el producto a temperatura ambiente durante 1,5-2 horas. Si el producto se conserva a una temperatura no superior a +4° C, consumir dentro de dos días.

Vor dem Verzehr hält das Produkt bei Raumtemperatur für 1,5 -2 Stunden. Bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 ° C kann das Produkt innerhalb von zwei Tagen verbraucht werden.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG

		Peso/weight /Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensio ns/ Dimensiones / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón / braune Plastik Blister Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent Strip 4 x 28 / Tira trasparente 4 x 28 / transparenter Streifen 4 x 28	27 3	258 x 258x15 40 x 280
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	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 RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

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 produttivo / 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 / Glutinhaltiges 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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	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 RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Codice 2467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Código 2467	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname RICOTTA E CIOCCOLATO MONOPORZIONE Kode 2467
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

**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.