



fantasia nel dessert®  
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRECUT code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY</b> <b>PRETAGLIATA Código 0187</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 02.12.2013 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES**  
**RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ dirección** 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** Surgelato /Quick frozen / Ultracongelado

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

TORTA CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA in 12 porzioni – Creme al cioccolato amaro (8,5%), bianco (25,7%) e al latte (22%), con pan di Spagna al cacao (14,5%)

CHOCOLATE TRILOGY CAKE PRECUT in 12 portions – Creams with bitter (8.5%), white (25.7%) and milk chocolate (22%), with cocoa sponge base (14.5%).

TORTA CHOCOLATE TRILOGY Previamente Cortada en 12 porciones - Cremas de chocolate amargo (8,5%), blanco (25,7%) y leche (22%), con bizcocho con cacao (14,5%).



fantasia nel dessert®  
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRECUT code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY</b> <b>PRETAGLIATA Código 0187</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 02.12.2013 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Oli vegetali (Cocco - Girasole - Palma - Cartamo) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto) - Sciroppo di glucosio - Cioccolato al <b>latte</b> (1,6%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aromi] - Stabilizzanti E 420 e E 508 - Cioccolato (1%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Cacao magro in polvere (1%) - Gelatina alimentare - Amido modificato - Alcool - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Maltodestrine - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui <b>soia</b>) - Cacao - <b>Lattosio</b> - Aromi (<b>contiene latte</b>) - Proteine del <b>latte</b> - Cioccolato bianco (0,08%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Colorante E 171 - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensanti E 415 e E 407.</p> <p><b>Contiene latte, frumento, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.</b></p>
ENGLISH	<p>Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - Vegetable oils (Coconut - Sunflower - Palm - Safflower) - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Vegetable fats (Palm - Coconut - Palm-kernel) - Glucose syrup - <b>Milk</b> chocolate (1.6%) [Sugar - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Artificial flavors] - Stabilisers Sorbitols and Potassium chloride - Chocolate (1%) (Cocoa mass - Sugar) - Low fat cocoa powder (1%) - Edible gelatine - Modified starch - Alcohol - <b>Egg yolk</b> - Maltodextrins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included <b>soya</b>) - Cocoa - <b>Lactose</b> - Artificial flavors (<b>contains milk</b>) - <b>Milk</b> proteins - White chocolate (0.08%) [Sugar - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavor] - Colour Titanium dioxide - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Thickeners Xanthan gum and Carrageenan.</p> <p><b>Contain milk, wheat, eggs, soya and coconut. May contain traces of other nuts.</b></p>
ESPAÑOL	<p>Agua - Azúcar - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Aceites vegetales (Coco - Girasol - Palma - Cártamo) - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Grasas vegetales (Palma - Coco - Palmiste) - Jarabe de glucosa - Chocolate con <b>leche</b> (1,6%) [Azúcar - Manteca de cacao - <b>Leche</b> en polvo - Pasta de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b>) - Aromas] - Estabilizadores E 420 y E 508 - Chocolate (1%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Cacao magro en polvo (1%) - Gelatina comestible - Almidón modificado - Alcohol - <b>Yema de huevo</b> - Maltodextrinas - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (<b>soja</b> incluida) - Cacao - <b>Lactosa</b> - Aromas (<b>contiene leche</b>) - Proteínas de <b>leche</b> - Chocolate blanco (0,08%) [Azúcar - Manteca de cacao - <b>Leche</b> en polvo - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b>) - Aroma natural de vainilla] - Colorante E 171 - Sal - Gasificantes E 450 y E 500 - Espesantes E 415 y E 407.</p> <p><b>Contiene leche, trigo, huevos y soja. Puede contener residuos de frutos de cáscara.</b></p>

11 13

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto  
Codice EAN/EAN Code/Código EAN

1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)  
8007574001879



fantasia nel dessert®  
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRECUT code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY</b> <b>PRETAGLIATA Código 0187</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.12.2013</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validato (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validato (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1149 KJ 275 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	13,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	11,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	32,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	23,6 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,4 g
Sale / Salt / Sal	0,04 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2013; Expresado como mm/aaaa ej es 12/2013)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación**

\*\*\* / \*\* (-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.



**fantasia nel dessert®**  
 Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO          Nome Prodotto <b>CHOCOLATE          TRILOGY PRETAGLIATA          codice 0187</b></b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION          Product name <b>CHOCOLATE          TRILOGY PRECUT code 0187</b></b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO          Nombre del producto  <b>CHOCOLATE TRILOGY          PRETAGLIATA Código 0187</b></b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE          ISSUE DATE <b>02.12.2013</b>          FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03          VERSION          REVISIÓN</b>
---	--

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month/mes

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/días in frigorifero/ In refrigerator./ En frigorífico

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

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

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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip Tira de cartón monopatinado	19	70 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard disc Placa de cartón monopatinado	88	Ø 234
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 10 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 10 Kb/S/Kb/363/B Embalaje 10 en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B	146	Ext 270x262x95

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	216	216



fantasia nel dessert®  
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRECUT code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY</b> <b>PRETAGLIATA Código 0187</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.12.2013</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada



**fantasia nel dessert**<sup>®</sup>  
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRECUT code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY</b> <b>PRETAGLIATA Código 0187</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.12.2013</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees product traceability by a certified system
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.
--



fantasia nel dessert®  
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TRILOGY PRECUT code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY</b> <b>PRETAGLIATA Código 0187</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.12.2013</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.

#### NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.