

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> MOUSSE LIMONE codice 1478	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LEMON MOUSSE code 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> MOUSSE LIMONE Código 1478
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN
ÜBER DEN PRODUZENTEN/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

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

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

Indirizzo/address/ Adresse/ dirección 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG/ DENOMINACIÓN
DE VENTA** Surgelato/ Quick frozen/ Tiefgefroren / Ultracongelado

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

MOUSSE LIMONE - Mousse di crema ai limoni siciliani (65%) decorata con salsa al limone (11%).

LEMON MOUSSE - Mousse of sicilian lemon cream (65%) decorated with lemon sauce (11%).

ZITRONEN MOUSSE - Mousse mit Sizilianische Zitronencreme (65%) dekoriert mit Zitronensauce (11%).

MOUSSE LIMÓN Mousse de crema de limón siciliano (65%) decorada con salsa de limón (11%).

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MOUSSE LIMONE codice 1478	PRODUCT SPECIFICATION Product name LEMON MOUSSE code 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto MOUSSE LIMONE Código 1478
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

ITALIANO	<p>Acqua - Zucchero - Ricotta (Siero di latte - Panna - Sale - Correttore di acidità E 330) - Grassi vegetali (Palma - Cocco - Burro di cacao) - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Uova - Succo di limone (4,9%) - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Albumine d'uovo reidratato - Vino bianco - Alcool - Gelatina alimentare - Amido modificato - Burro - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 - Panna - Olio vegetale (Girasole) - Proteine del latte - Nocciole - Acidificante E 330 - Aromi (contiene latte) - Siero di latte in polvere - Cacao magro in polvere - Lattosio - Addensanti E 415 e E 410 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine.</p> <p>Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Water - Sugar - Ricotta cheese (Whey of milk - Cream - Salt - Acidity regulator Citric acid) - Vegetable fats (Palm - Coconut - Cocoa butter) - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Eggs - Lemon juice (4.9%) - Wheat flour - Glucose syrup - Stabiliser Sorbitols - Rehydrated egg white - White wine - Alcohol - Edible gelatine - Modified starch - Butter - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Polyglycerol esters of fatty acids - Cream - Vegetable oil (Sunflower) - Milk proteins - Hazelnuts - Acid Citric acid - Artificial flavourings (contain milk) - Whey milk powder - Fat-reduced cocoa powder - Lactose - Thickeners Xanthan gum and Locust bean gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins.</p> <p>May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, eggs, hazelnuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts</p>
DEUTSCH	<p>Wasser - Zucker - Ricotta-Käse (Molken - Sahne - Salz - Säureregulator E 330) - pflanzliches Fett (Palm - Kokos - Kakaobutter) - rehydratisierte Magermilch - Glukose-Fruktose-Sirup - Eier - Zitronensaft (4,9%) - Weizenmehl - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - Rehydratisiertes Eiklar - Weißwein - Alkohol - Speisegelatine - modifizierte Stärke - Butter - Emulgatoren E 471 - E 472e - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 475 - Sahne - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Milcheiweiß - Haselnüsse - Säuerungsmittel E 330 - Aromen (enthält Milch) - Süßmolkenpulver - fettarmes Kakaopulver - Laktose - Verdickungsmittel E 415 und E 410 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Maltodextrine.</p> <p>Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.</p>
ESPAÑOL	<p>Agua - Azúcar - Queso Ricotta (Suero de leche - Nata - Sal - Corrector de la acidez E 330) - Grasas vegetales (Palma - Coco - Manteca de cacao) - Leche desnatada rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Huevos - Zumo de limón (4,9%) - Harina de trigo - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 420 - Clara de huevo rehidratada - Vino blanco - Alcohol - Gelatina comestible - Almidón modificado - Mantequilla - Emulgentes E 471 - E 472e - E 322 (de girasol) y E 475 - Nata - Aceite vegetal (Girasol) - Proteínas de leche - Avellanas - Acidulante E 330 - Aromas (contiene leche) - Suero de leche en polvo - Cacao magro en polvo - Lactosa - Espesantes E 415 y E 410 - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas.</p> <p>Puede contener trazas de soja y otros frutos de cáscara.</p>

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> MOUSSE LIMONE codice 1478	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LEMON MOUSSE code 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> MOUSSE LIMONE Código 1478
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

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

Parametro / Parameter / Parameter/ Parámetro	Valore max Max values Höchstwert Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count / Bakt.-Zähler Gesamt / Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode/ Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / nachgewiesene Methode / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> MOUSSE LIMONE codice 1478	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LEMON MOUSSE code 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> MOUSSE LIMONE Código 1478
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE/ VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie / Valor energético	1057 KJ 253 Kcal
Grassi / Fat / Fett / Grasas	13,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas	11,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono	26,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker / de los cuales azúcares	20,3 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas	3,5 g
Sale / Salt / Salz / Sal	0,08g

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

15 mesi/months/Monate/meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 09/2018)

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur / 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

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ Tage / Días

* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ Tage/ Días

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ Tage / Días in frigorifero/ In refrigerator./ Im Kühlschrank / En frigorífico

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

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

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> MOUSSE <i>LIMONE codice</i> 1478	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LEMON <i>MOUSSE code</i> 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> MOUSSE LIMONE Código 1478
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG/ ENVASADO

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc/ Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton Placa de cartón monopatinado blanco	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung Embalaje secundario	Imballo 55 in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box type 55 kb/s/kb 565 Verpackung 55 in Wellpappe kb/s/kb 565 Embalaje 55 en cartón corrugado kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION /
INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palette/ Palé: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen/ Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton- Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht- Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette- Estratos / palé	23	23
Casse / pallet - Case / Pallet - Kisten / Palette- Cajas / palé	276	276

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> MOUSSE LIMONE codice 1478	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LEMON MOUSSE code 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> MOUSSE LIMONE Código 1478
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE/ ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten. / 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 Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Moluscos y productos a base de moluscos		

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> MOUSSE LIMONE codice 1478	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LEMON MOUSSE code 1478	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> MOUSSE LIMONE Kode 1478	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> MOUSSE LIMONE Código 1478
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN / REFERENCIAS
LEGISLATIVAS**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004 Reglamento CE n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002 Reglamento CE n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004 Reglamento CE n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003 Reglamento CE n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003 Reglamento CE n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011 Reglamento UE n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH
VERÄNDERTE ROHSTOFFE / 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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.