



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</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**

Pasta frolla al cacao e mandorle (20,5%), crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo (27,3%), lamponi e more.

Cocoa and almonds short pastry (20.5%), dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa mass (27.3%), raspberries and blackberries.

Pastaflora con cacao y amendras (20,5%), crema de chocolate negro con pasta de cacao de Santo Domingo (27,3%), frambuesas y moras.

Mürbeteig mit kakao und mandeln (20,5%), dunkler Schokoladencreme mit Kakaomasse von Santo Domingo (27,3%), Himbeeren und Brombeeren.



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>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Lamponi (24,2%) - More (11,7%) - Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grasso vegetale (Cocco) – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - <b>Uova</b> - Cioccolato in polvere (2,8%) (Cacao - Zucchero) - Cioccolato (2,8%) (Pasta di cacao - Zucchero) - <b>Burro</b> - Cacao magro in polvere (1,4%) - <b>Latte</b> scremato reidratato – Cioccolato fondente (1,4%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - <b>Mandorle</b> in polvere (0,8%) - Gelatina alimentare - Amido modificato - Addensanti E 407 e E 440 - Emulsionanti E 322 (di girasole) e E 471 - Correttori di acidità E 330 - E 331 – E 332 e E 516 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - <b>Lattosio</b> - Stabilizzante E 508 - Gelificante E 410 - Aroma naturale - Proteine del <b>latte</b> - Maltodestrine - Destrosio. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Raspberries (24.2%) - Blackberries (11.7%) - <b>Wheat</b> flour - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fat (Coconut) - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid] - <b>Eggs</b> - Chocolate powder (2.8%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate (2.8%) (Cocoa mass - Sugar) - <b>Butter</b> - Fat-reduced cocoa powder (1.4%) - Rehydrated skim <b>milk</b> – Dark chocolate (1.4%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - <b>Almonds</b> powder (0.8%) - Edible gelatine - Modified starch - Thickeners Carrageenan and Pectins - Emulsifiers Lecithins (of sunflower) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulators Citric acid - Sodium citrates - Potassium citrates and Calcium sulphate - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - <b>Lactose</b> - Stabiliser Potassium chloride - Gellic agent Locust bean gum - Natural flavouring - <b>Milk</b> proteins - Maltodextrins - Dextrose. <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, almonds and coconut. May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Frambuesas (24,2%) - Moras (11,7%) - Harina de <b>trigo</b> - Agua – Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Grasa vegetal (Coco) - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330] - <b>Huevos</b> - Chocolate en polvo (2,8%) (Cacao - Azúcar) - Chocolate (2,8%) (Pasta de cacao - Azúcar) - <b>Mantequilla</b> - Cacao magro en polvo (1,4%) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Chocolate negro (1,4%) [Pasta de cacao de Santo Domingo (64%) - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - <b>Amendras</b> en polvo (0,8%) – Gelatina comestible - Almidón modificado - Espesantes E 407 y E 440 - Emulgentes E 322 (de girasol) y E 471 - Correctores de acidez E 330 - E 331 - E 332 y E 516 - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - <b>Lactosa</b> - Estabilizador E 508 - Gelificante E 410 - Aroma natural - Proteínas de <b>leche</b> - Maltodextrinas - Dextrosa. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>



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> <i>Nome Prodotto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</b>
--	--	---

DEUTSCH	Himbeeren (24,2%) - Brombeeren (11,7%) - <b>Weizenmehl</b> - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Fett (Kokos) – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330] - <b>Eier</b> - Schokoladenpulver (2,8%) (Kakao - Zucker) - Schokolade (2,8%) (Kakaomasse - Zucker) - <b>Butter</b> – fettarmes Kakaopulver (1,4%) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Bitterschokolade (1,4%) [Kakaomasse aus Santo Domingo (64%) - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Vanillearoma] - <b>Mandelpulver</b> (0,8%) - Speisegelatine - modifizierte Stärke - Verdickungsmittel E 407 und E 440 - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblumen) und E 471 - Säureregulatoren E 330 - E 331 - E 332 und E 516 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - <b>Laktose</b> - Stabilisator E 508 - Geliermittel E 410 - natürliches Aroma - <b>Milcheiweiß</b> - Maltodextrine - Dextrose. <b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>
---------	---

07 19

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht** 1680 g e (NET WT. 3 LBS. 11.2 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode** 8007574002999



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</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	1029 KJ 246 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	12,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	8,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	28,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	17,4 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,3 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,07 g

**TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto / Mindesthaltbarkeitsdatum**  
12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2019; Expresado como mm/aaa ej. 07/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2019)

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</b>
--	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/ Weight/ Nettogewi cht	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado/ Streifen aus einfach beschichtetem Karton	15.5	50 mm x 900 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 14 in cartone ondulato kb/s/kb 323/ B Corrugated cardboard box type 14 kb/s/kb 323/B Embalaje 14 en cartón corrugado kb/s/kb 323/ B Verpackung 14 in Wellpappe kb/s/kb 323/ B	176	Ext 305 mm x 310 mm x 90 mm

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

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	15	15
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	180	120



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>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <b>Codice 0299</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</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 / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CIOCCOLATO MORE LAMPONI</b> <i>Codice 0299</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>03.10.2019</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**

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.