



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

**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**

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Lamponi (24,2%) - More (11,7%) - Farina di frumento - 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] - Uova - Cioccolato in polvere (2,8%) (Cacao - Zucchero) - Cioccolato (2,8%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Burro - Cacao magro in polvere (1,4%) - Latte scremato reidratato – Cioccolato fondente (1,4%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Mandorle 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 - Lattosio - Stabilizzante E 508 - Gelificante E 410 - Aroma naturale - Proteine del latte - Maltodestrine - Destrosio. Può contenere tracce di altra frutta a guscio. |
| ENGLISH | Raspberries (24.2%) - Blackberries (11.7%) - Wheat 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] - Eggs - Chocolate powder (2.8%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate (2.8%) (Cocoa mass - Sugar) - Butter - Fat-reduced cocoa powder (1.4%) - Rehydrated skim milk – Dark chocolate (1.4%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Almonds 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 - Lactose - Stabiliser Potassium chloride - Gellic agent Locust bean gum - Natural flavouring - Milk proteins - Maltodextrins - Dextrose. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, almonds and coconut. May contain traces of other tree nuts. |
| ESPAÑOL | Frambuesas (24,2%) - Moras (11,7%) - Harina de trigo - 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] - Huevos - Chocolate en polvo (2,8%) (Cacao - Azúcar) - Chocolate (2,8%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Mantequilla - Cacao magro en polvo (1,4%) - Leche desnatada rehidratada - Chocolate negro (1,4%) [Pasta de cacao de Santo Domingo (64%) - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Amendras 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 - Lactosa - Estabilizador E 508 - Gelificante E 410 - Aroma natural - Proteínas de leche - Maltodextrinas - Dextrosa. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara. |



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

| | |
|----------------|---|
| DEUTSCH | Himbeeren (24,2%) - Brombeeren (11,7%) - Weizenmehl - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Fett (Kokos) – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330] - Eier - Schokoladenpulver (2,8%) (Kakao - Zucker) - Schokolade (2,8%) (Kakaomasse - Zucker) - Butter – fettarmes Kakaopulver (1,4%) - rehydratisierte Magermilch - Bitterschokolade (1,4%) [Kakaomasse aus Santo Domingo (64%) - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Mandelpulver (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 - Laktose - Stabilisator E 508 - Geliermittel E 410 - natürliches Aroma - Milcheiweiß - Maltodextrine - Dextrose. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten. |
|----------------|---|

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 8007574003606



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

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 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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

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

| | |
|---|---------------------|
| Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie | 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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

| | | Peso/ Weight/ Nettogewicht | 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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P Codice 0360 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

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 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/ Glutenhaltiges 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 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 | | |
| 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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CIOCCOLATO MORE LAMPONI PRECUT 12P <i>Codice 0360</i> |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN | REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 03.10.2019 |
|--|--|---|

*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.