



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 03.11.2022 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</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**

Biscotto alla nocciola (7,5%) farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato (45,5%), decorato con glassa bianca.  
 Hazelnut biscuit (7.5%) filled with vanilla flavoured cream and chocolate chips (45.5%), decorated with white glaze.  
 Bizcocho de avellana (7,5%) relleno de crema con sabor de vainilla y gotas de chocolate (45,5%), decorado con glaseado blanco.

**INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGREDIENTES**

<b>ITALIANO</b>	Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Glassa bianca (10,2%) [Zucchero - Acqua - Olio vegetale (Colza) - Amido - Emulsionante E 473 - Gelificanti E 406 e E 440 - Acidificante E 330 - Addensanti E 466 e E 415 - Conservante E 202 - Aroma naturale di vaniglia] - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Decorazione al cioccolato bianco (2,8%) [Zucchero - <b>Latte</b> intero in polvere - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - <b>Nocciole</b> (2,6%) - Farina di <b>frumento</b> - Gocce di cioccolato (2,5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Granella croccante di biscotto (Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Grasso del <b>latte</b> anidro - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Sale - Estratto di malto d' <b>orzo</b> - Agente lievitante E 500) - <b>Uova</b> - Pasta di cacao - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio - Olio vegetale (Girasole) - Cacao magro in polvere - Amido modificato - Mandorle di albicocca in polvere - Siero di <b>latte</b> in polvere - Gelatina alimentare - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Umidificante E 422 - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Amido (di <b>frumento</b> ) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Sale - Addensante E 415. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
-----------------	---



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.11.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

<b>ENGLISH</b>	<p>Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - White glaze (10.2%) [Sugar - Water - Vegetable oil (Rapeseed) - Starch - Emulsifiers Sucrose esters of fatty acids - Gelling agents Agar and Pectins - Acid Citric acid - Thickeners Carboxy methyl cellulose and Xanthan gum - Preservative Potassium sorbate - Natural vanilla flavouring] - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated <b>egg white</b> - Glucose-fructose syrup - White chocolate decoration (2.8%) [Sugar - Whole <b>milk</b> powder - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Artificial flavourings] - <b>Hazelnuts</b> (2.6%) - <b>Wheat</b> flour - Chocolate chips (2.5%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavouring] - Crunchy chopped biscuits (Sugar - <b>Wheat</b> flour - Anhydrous <b>milk</b> fat - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Salt - <b>Barley</b> malt extract - Raising agents Sodium carbonates) - <b>Eggs</b> - Cocoa mass - <b>Egg yolk</b> - Glucose syrup - Vegetable oil (Sunflower) - Fat-reduced cocoa powder - Modified starch - Apricot stone powder - Whey <b>milk</b> powder - Edible gelatine - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Humectant Glycerol - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavourings - Starch (of <b>wheat</b>) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Salt - Thickener Xanthan gum.</p> <p><b>May contain traces of other nuts.</b>  <b>(for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, coconut and hazelnuts. May contain traces of other tree nuts.</b></p>
<b>ESPAÑOL</b>	<p>Agua - Azúcar - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Glaseado blanco (10,2%) [Azúcar - Agua - Aceite vegetal (Colza) - Almidón - Emulgentes E 473 - Gelificantes E 406 y E 440 - Acidulante E 330 - Espesantes E 466 y E 415 - Conservador E 202 - Aroma natural de vainilla] - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Decoración de chocolate blanco (2,8%) [Azúcar - <b>Leche</b> entera en polvo - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b>) - Aromas] - <b>Avellanas</b> (2,6%) - Harina de <b>trigo</b> - Gotas de chocolate (2,5%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b>) - Aroma natural de vainilla] - Trocitos crocante de galletas (Azúcar - Harina de <b>trigo</b> - Materia grasa <b>láctea</b> anhidra - <b>Lactosa</b> - Proteínas de la <b>leche</b> - Sal - Extracto de malta de <b>cebada</b> - Gasificante E 500) - <b>Huevos</b> - Pasta de cacao - <b>Yema de huevo</b> - Jarabe de glucosa - Aceite vegetal (Girasol) - Cacao magro en polvo - Almidón modificado - Semillas de albaricoque en polvo - Suero de <b>leche</b> en polvo - Gelatina comestible - <b>Lactosa</b> - Emulgentes E 471 - E 322 (de girasol) y E 472e - Humectante E 422 - Proteínas de la <b>leche</b> - Aromas - Almidón (de <b>trigo</b>) - Gasificantes E 450 y E 500 - Maltodextrinas - Sal - Espesante E 415.</p> <p><b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b></p>

07 22

**Peso etichetta / Declared weight / Peso neto** 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.4 OZ.)  
**Codice EAN / EAN Code / Código EAN** 8007574002975



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.11.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1233 KJ 295 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	16,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	31,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	26,1 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,7 g
Sale / Salt / Sal	0,12 g

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

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022; Expresado como mm/aaaa ej. 02/2022)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice</b> <b>0297</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLANCA</b> <b>codice</b> <b>0297</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice</b> <b>0297</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.11.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días

(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 (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado	15	58 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado	100 64	Ø = 264 mm Ø = 227 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box kb/s/kb 565 Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice 0297</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.11.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276	276

**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 produttivo

	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®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice</b> <b>0297</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLANCA</b> <b>codice</b> <b>0297</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLANCA</b> <b>codice</b> <b>0297</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.11.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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

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