



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PISTACCHIO E CIOCCOLATO codice 0423	PRODUCT SPECIFICATION Product name PISTACCHIO E CIOCCOLATO code 0423	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PISTACCHIO E CIOCCOLATO Código 0423
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Biscotto alla nocciola (9,5%) farcito con crema al pistacchio (62%) e gocce di cioccolato (5%), decorato con granella di pistacchio (2,2%) e di nocciole pralinate (1,8%).

Hazelnut biscuit (9.5%) filled with pistachio cream (62%) and chocolate chips (5%), decorated with chopped of pistachios (2.2%) and caramelized hazelnuts (1.8%).

Bizcocho de avellana (9,5%) relleno con crema almendra (62%) y gotas de chocolate (5%), decorado con trocitos de pistachos (2,2%) y de avellanas caramelizadas (1,8%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Zucchero - Albume d'uovo reidratato - Pistacchi (6%) - Gocce di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) – Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella croccante al cioccolato al latte (3%) [Cioccolato al latte (88%) (Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroa naturale di vaniglia) - Estruso di riso (Farina di riso - Zucchero - Malto di frumento - Sale) - Agenti di rivestimento E 904 e E 414] - Farina di frumento - Uova - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Nocciole in polvere (1,9%) - Granella di nocciole pralinate (Nocciole - Zucchero) - Tuorlo d'uovo - Burro - Mandorle di albicocca in polvere - Cacao magro in polvere - Umidificante E 422 - Amido modificato - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 - Aromi (contiene latte) - Lattosio - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Sale - Addensante E 415 - Colorante E 133. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Sugar - Rehydrated egg white - Pistachios (6%) - Chocolate chips [Sugar – Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Glucose-fructose syrup - Crunchy milk chocolate (3%) [Milk chocolate (88%) (Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring) - Extruded rice (Rice flour - Sugar - Malt of wheat - Salt) - Glazing agents Shellac and Acacia gum] – Wheat flour - Eggs - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Hazelnuts powder (1.9%) - Chopped caramelized hazelnuts (Hazelnuts - Sugar) - Egg yolk - Butter – Apricot stone powder - Fat-reduced cocoa powder - Humectant Glycerol - Modified starch - Edible gelatine - 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 - Flavourings (contains milk) - Lactose - Milk proteins - Raising



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PISTACCHIO E CIOCCOLATO codice 0423	PRODUCT SPECIFICATION Product name PISTACCHIO E CIOCCOLATO code 0423	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PISTACCHIO E CIOCCOLATO Código 0423
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

	agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Salt - Thickener Xanthan gum - Colour FD&C Blue No. 1(Brilliant Blu FCF). May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, coconut, hazelnuts and pistachio. May contain traces of other tree nuts.
ESPAÑOL	Agua - Leche desnatada reidratada - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Azúcar - Clara de huevo reidratada - Pistachos (6%) - Gotas de chocolate [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) – Aroma natural de vainilla] - Jarabe de glucosa-fructosa - Trocitos crocante de chocolate con leche (3%) [Chocolate con leche (88%) (Azúcar - Manteca de cacao – Leche entera en polvo - Pasta de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla) - Arroz extruido (Harina de arroz - Azúcar - Malta de trigo - Sal) - Agentes de recubrimiento E 904 y E 414] - Harina de trigo - Huevos – Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Avellanas en polvo (1,9%) - Avellanas caramelizadas molidas (Avellanas - Azúcar) - Yema de huevo - Mantequilla - Semillas de albaricoque en polvo - Cacao magro en polvo - Humectante E 422 – Almidón modificado - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 472e - E 322 (de girasol) y E 475 - Aromas (contiene leche) - Lactosa - Proteínas de leche - Gasificantes E 450 y E 500 - Maltodextrinas - Sal - Espesante E 415 - Colorante E 133. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

07 18

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574004238

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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PISTACCHIO E CIOCCOLATO codice 0423	PRODUCT SPECIFICATION Product name PISTACCHIO E CIOCCOLATO code 0423	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PISTACCHIO E CIOCCOLATO Código 0423
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)
------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1382 KJ 332 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	23,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	15,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	23,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	18,4 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,0 g
Sale / Salt / Sal	0,07 g

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

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 07/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 07/2018)

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

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

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PISTACCHIO E CIOCCOLATO codice 0423	PRODUCT SPECIFICATION Product name PISTACCHIO E CIOCCOLATO code 0423	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PISTACCHIO E CIOCCOLATO Código 0423
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc	44 g 100 g	Ø = 239 mm Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	18 g	58 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152 g	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PISTACCHIO E CIOCCOLATO codice 0423	PRODUCT SPECIFICATION Product name PISTACCHIO E CIOCCOLATO code 0423	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PISTACCHIO E CIOCCOLATO Código 0423
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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		
Ova 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 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		
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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PISTACCHIO E CIOCCOLATO codice 0423	PRODUCT SPECIFICATION Product name PISTACCHIO E CIOCCOLATO code 0423	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PISTACCHIO E CIOCCOLATO Código 0423
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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.