



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> codice <b>0691</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> code <b>0691</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> Código <b>0691</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.06.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 04</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 08.06.2017</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**

CHOCO-NOCCIOLA - Pan di Spagna al cacao (23,6%) farciti con creme alle nocciole e cioccolato (43,4%), decorata con riccioli di cioccolato al latte / CHOCO-NOCCIOLA - Cocoa sponge base (23.6%) filled with hazelnuts and chocolate creams (43.4%), decorated with milk chocolate curls.  
 CHOCO-NOCCIOLA - Bizcocho al cacao (23,6%) relleno con crema de avellanas y chocolate (43,4%), decorado con rizos de chocolate con leche.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Zucchero - Cioccolato al <b>latte</b> (11%) e cioccolato (2,4%) [Zucchero - <b>Latte</b> in polvere - Burro di cacao - Pasta di cacao - Siero di <b>latte</b> in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>frumento</b> - Grasso vegetale (Palma) - <b>Uova</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - Pasta di <b>nocciole</b> (4%) - Cacao magro in polvere (3,8%) - Siero di <b>latte</b> in polvere - Cacao (0,5%) - Amido modificato - Emulsionanti E 322 (fra cui <b>soia</b> ) - E 471 e E 472e - Olio vegetale (Cocco) - Pasta di cacao - <b>Lattosio</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del <b>latte</b> - Sale- Maltodestrine. <b>Contiene frumento, latte, uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Sugar - <b>Milk</b> chocolate (11%) and chocolate (2.4%) [Sugar – <b>Milk</b> powder - Cocoa butter - Cocoa paste - <b>Whey</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavor] - Water - Glucose-fructose syrup - <b>Wheat</b> flour - Vegetable fat (Palm) - <b>Eggs</b> - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Hazelnuts</b> paste (4%) – Low fat cocoa powder (3.8%) - <b>Whey</b> powder - Cocoa (0.5%) - Modified starch - Emulsifiers Lecithins (included <b>soya</b> ) - Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Vegetable oil (Coconut) - Cocoa mass - <b>Lactose</b> - Artificial flavors ( <b>contains milk</b> ) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Glucose syrup - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - <b>Milk</b> proteins - Salt - Maltodextrins. <b>Contains wheat, milk, eggs, nuts and soya.</b>
ESPAÑOL	Azúcar - Chocolate con <b>leche</b> (11%) y chocolate (2,4%) [Azúcar - <b>Leche</b> en polvo - Manteca de cacao - Pasta de cacao - Suero de <b>leche</b> en polvo - Emulgentes Lecitinas (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de <b>trigo</b> - Grasa vegetal (Palma) - <b>Huevos</b> – <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Pasta de <b>avellanas</b> (4%) - Cacao magro en polvo (3,8%) - Suero de <b>leche</b> en polvo - Cacao (0,5%) - Almidón modificado - Emulgentes E 322 ( <b>soja</b> incluida) - E 471 y E 472e - Aceite vegetal (Coco) - Pasta de cacao - <b>Lactosa</b> - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Espesante E 401 - E 440 y E 415 - Jarabe de glucosa - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de <b>leche</b> - Sal - Maltodextrinas. <b>Contiene trigo, leche, huevos, frutos de cáscara y soja.</b>



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> codice 0691	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> code 0691	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>CHOCO- NOCCIOLA Código 0691</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>08.06.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> VERSION	<b>REVISIÓN 04</b> FECHA DE EMISIÓN <b>08.06.2017</b>
---	--------------------------------	--

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)  
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574006911

**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)
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	147 352 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	14,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	48,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	39,5 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,0 g
Sale / Salt / Sal	0,06 g



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> codice 0691	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> code 0691	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> Código 0691
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>08.06.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> VERSION	<b>REVISIÓN 04</b> FECHA DE EMISIÓN <b>08.06.2017</b>
---	--------------------------------	--

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 10/2009; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2009 Expresado como mm/aaaa ej 10/2009)

**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

In frigorifero./In refrigerator/ En frigorífico (+4°C) 3 giorni/days/ días.

**Modalità di scongelamento ed utilizzo / Defrosting and serving instructions / Instrucciones para la descongelación y modo de empleo**

(21°C-22°C) 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 and store it in the refrigerator.

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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado	100 g	Ø 264
	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado	15	54 x 800
Imballo secondario - Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 55 in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box type 55 kb/s/kb 565 Embalaje 55 en cartón corrugado kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

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

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> <b>codice 0691</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0691</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCO- NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0691</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.06.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 04</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.06.2017</b>
--	---------------------------------------	---

### 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 productivo

	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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> <b>codice 0691</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0691</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCO- NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0691</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.06.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 04</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.06.2017</b>
--	---------------------------------------	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> <b>codice 0691</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCO-NOCCIOLA</b> <b>code 0691</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCO- NOCCIOLA Código 0691</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.06.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 04</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.06.2017</b>
--	---------------------------------------	---

**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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.