



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</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** Surgelato /Quick frozen/Ultracongelado/Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/  
HANDELSNAME**

Frutti di bosco (9%) e mousse al mascarpone (36%) decorata con granella di pistacchio, su pasta frolla. /  
 A short pastry base topped with mascarpone mousse (36%) and mixed berries (9%), decorated with crushed  
 pistachios. / Frutos del bosque (9%) y mousse de mascarpone (36%), decorada con trocitos de pistacho, sobre  
 pasta flora. / Waldfrüchte (9%) und Mascarpone mousse (36%), dekoriert mit Pistazienstückchen, auf  
 Mürbeteig.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Pura di fragole – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Decorazione (Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Pura di albicocca - Gelificante E 440 – Aroma naturale - Correttore di acidità E 330 - Stabilizzante E 509 - Conservante E 200) - Lamponi e purea di lamponi - Ribes - More - Mascarpone (3%) [Panna – <b>Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità <b>Acido lattico (latte)</b> ] - <b>Uova - Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Burro</b> - Mirtilli - <b>Latte</b> pastorizzato – Succo di limone - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Addensanti E 407 - E 440 - E 415 e E 410 - <b>Lattosio</b> - Granella di <b>pistacchi</b> (0,2%) - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del <b>latte</b> - Amido (di <b>frumento</b> ) – Aromi naturali - Sale - Maltodestrine - Stabilizzante E 508. <b>Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b>
----------	---



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<p><b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTI FINITI</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b></p>	<p><b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b></p>	<p><b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b></p>
--	--	---	--

<p><b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b></p>	<p><b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</b></p>
--	---

<p>ENGLISH</p>	<p>Sugar - <b>Wheat</b> flour - Water - Strawberry purée - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid] - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Decoration (Water - Glucose-fructose syrup - Sugar - Apricot purée - Gelling agent Pectins - Natural flavouring - Acidity regulator Citric acid - Stabiliser Calcium chloride - Preservative Sorbic acid) - Raspberries and raspberries purée - Redcurrants - Blackberries - Mascarpone cheese (3%) [<b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator <b>Lactic acid (milk)</b>] - <b>Eggs</b> - <b>Egg yolk</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Butter</b> - Blueberries - Pasteurized <b>milk</b> - Lemon juice - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Modified starch - Thickeners Carrageenan - Pectins - Xanthan gum and Locust bean gum - <b>Lactose</b> - Crushed <b>pistachios</b> (0.2%) - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - <b>Milk</b> proteins - Starch (of <b>wheat</b>) - Natural flavourings - Salt - Maltodextrins - Stabiliser Potassium chloride. <b>May contain traces of soya and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs, milk, pistachios and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b></p>
<p>ESPAÑOL</p>	<p>Azúcar - Harina de <b>trigo</b> - Agua - Puré de fresas - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330] - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Decoración (Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Puré de albaricoque - Gelificante E 440 - Aroma natural - Corrector de acidez E 330 - Estabilizante E 509 - Conservador E 200) - Frambuesas y puré de frambuesas - Grosellas - Moras - Queso Mascarpone (3%) [<b>Nata</b> - <b>Leche</b> pasteurizada - Corrector de acidez <b>Ácido láctico (leche)</b>] - <b>Huevos</b> - <b>Yema de huevo</b> - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Mantequilla</b> - Arándanos - <b>Leche</b> pasteurizada - Zumo de limón - Estabilizante E 420 - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - Espesantes E 407 - E 440 - E 415 y E 410 - <b>Lactosa</b> - Trocitos de <b>pistachos</b> (0,2%) - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de la <b>leche</b> - Almidón (de <b>trigo</b>) - Aromas naturales - Sal - Maltodextrinas - Estabilizante E 508. <b>Puede contener trazas de soja y otros frutos de cáscara.</b></p>
<p>DEUTSCH</p>	<p>Zucker - <b>Weizenmehl</b> - Wasser - Erdbeerenmark - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330] - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - pflanzliches Fett (Kokos - Palm) - Dekoration (Wasser - Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Apricot purée - Gelmittel E 440 - natürliches Aroma - Säureregulator E 330 - Stabilisator E 509 - Konservierungsstoff E 200) - Himbeeren und Himbeermark - Johannisbeeren - Brombeeren - Mascarponekäse (3%) [<b>Sahne</b> - pasteurisierte <b>Milch</b> - Säureregulator <b>Milchsäure (Milch)</b>] - <b>Eier</b> - <b>Eigelb</b> - Glukose-Fruktose-Sirup - <b>Butter</b> - Heidelbeeren - pasteurisierte <b>Milch</b> - Zitronensaft - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - modifizierte Stärke - Gelmittel E 407 - E 440 - E 415 und E 410 - <b>Laktose</b> - <b>Pistazienstückchen</b> (0,2%) - Speisegelatine - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Backtriebmittel E 450 und E 500 - <b>Milchweiß</b> - <b>Weizenstärke</b> - natürliche Aromen - Salz - Maltodextrine - Stabilisator E 508. <b>Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.</b></p>

09 21

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht 1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)  
Codice EAN/EAN Code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574003422



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE</b> <b>KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</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 totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno / Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno / Interne Methode IO Q 8.6.21 - 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 IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado / Interne Methode - nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002 / Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage 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/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</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	1227 KJ 293 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	14,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	37,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	25,1 g
Proteine / Protein / Proteínas / Eiweiß	3,0 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,07 g

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

15 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2021; Expresado como mm/aaaa ej es.: 09/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2021)

**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) 1 mese/month/mes/Monat

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana/Woche

(+4°C / 40°F) 3 giorni / days/ días 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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE</b> <b>KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</b>
--	---

**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/ bei Raumtemperatur

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight / peso/Nettoge wicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc Placa en blanco de cartón impreso monopatinado Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario Sekundärverpackung	Imballo 26 in cartone ondulato kb/s/kb 424 B Corrugated cardboard box type 26 kb/s/kb 424 B Embalaje 26 en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B Verpackung 26 in Wellpappe kb/s/kb 424 B	170 g	Ext 320x360x72

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ 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	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	228	152



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</b>
--	---

### ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the 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	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 <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		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/\*Posibilidad de contaminación cruzada/\*mögliche Kreuzkontamination





fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Codice 0342</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE AND MASCARPONE</b> <b>code 0342</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b> <b>Código 0342</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>WALDFRÜCHTE UND MASCARPONE KUCHEN</b> <b>Kode 0342</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 30.09.2021</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b> <b>REVISION</b>
--	---

**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.