



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE BRULÉ'</b> <i>codice 0855</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE BRULÉ'</b> <i>code 0855</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE BRULÉ'</b> <i>Código 0855</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE BRULÉ'</b> <i>Kode 0855</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</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** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

CHEESECAKE BRULÉ - Crema di ricotta e mascarpone (55%) con salsa caramello (8,2%), ricoperta con crema brulée alle mandorle (15,7%)./ CHEESECAKE BRULÉ - Ricotta and mascarpone cream (55%) with caramel sauce (8.2%), covered with bruleed almond cream (15.7%).

CHEESECAKE BRULÉ - Crema de ricotta y mascarpone (55%) con salsa de caramelo (8,2%), recubierta de crema con almendras quemada (15,7%).

CHEESECAKE BRULÉ - Ricotta- und Mascarponecreme (55%) mit Karamellsoße (8,2%), überzogen mit Mandeln-creme brulée (15,7%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <b>codice 0855</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <b>code 0855</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <b>Código 0855</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <b>Kode 0855</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

<b>ITALIANO</b>	Zucchero - Ricotta (15%) (Siero di <b>latte</b> vaccino - Correttori di acidità E 330 e E 270) - Acqua - <b>Uova</b> - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Mascarpone (4%) ( <b>Panna - Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Zucchero di canna - Farina di <b>frumento</b> - Fecola - Mandorle di albicocca in polvere ( <b>contiene Anidride solforosa</b> ) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - <b>Mandorle</b> in polvere (0,8%) - <b>Burro - Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzante E 420 e E 508 - <b>Latte</b> pastorizzato - Emulsionanti E 471 - Alcool - <b>Lattosio</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Addensanti E 407 e E 440 - Destrosio - Proteine del <b>latte</b> - Correttore di acidità E 330 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Grasso vegetale (Palma - Palmisto - Cocco) - Olio vegetale (Cocco) - Amido (di <b>frumento</b> ) - Sale - Maltodestrine. <b>Contiene latte, uova, frumento, anidride solforosa e frutta a guscio. Può contenere tracce di soia.</b>
<b>ENGLISH</b>	Sugar - Ricotta cheese (15%) (Cow's <b>milk</b> whey - Acidity regulators Citric acid and Lactic acid) - Water - <b>Eggs</b> - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Glucose-fructose syrup - Mascarpone cheese (4%) ( <b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator Lactic acid) - Cane sugar - <b>Wheat</b> flour - Potato starch - Apricot stone powder ( <b>contain Sulphur dioxide</b> ) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose syrup - Modified starch - <b>Almonds</b> powder (0.8%) - <b>Butter - Egg yolk</b> - Stabilisers Sorbitols and Potassium chloride - Pasteurized <b>milk</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Alcohol - <b>Lactose</b> - Artificial flavors ( <b>contains milk</b> ) - Thickeners Carrageenan and Pectins - Dextrose - <b>Milk</b> proteins - Acidity regulator Citric acid - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Vegetable oil (Coconut) - Starch (of <b>wheat</b> ) - Salt - Maltodextrins. <b>Contains milk, eggs, wheat, sulphur dioxide, coconut and other nuts. May contain traces of soya.</b>
<b>ESPAÑOL</b>	Azúcar - Queso ricotta (15%) (Suero de <b>leche</b> - Correctores de acidez E 330 y E 270) - Agua - <b>Huevos</b> - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de la acidez E 330 - Aromas] - Jarabe de glucosa-fructosa - Queso mascarpone (4%) ( <b>Nata - Leche</b> pasteurizada - Corrector de la acidez E 270) - Azúcar de caña - Harina de <b>trigo</b> - Fécula de patata - Semillas de albaricoque en polvo ( <b>contiene Anhídrido sulfuroso</b> ) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - <b>Amendras</b> en polvo (0,8%) - <b>Mantequilla - Yema de huevo</b> - Estabilizadores E 420 y E 508 - <b>Leche</b> pasteurizada - Emulgentes E 471 - Alcohol - <b>Lactosa</b> - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Espesantes E 407 y E 440 - Dextrosa - Proteínas de <b>leche</b> - Corrector de la acidez E 330 - Gasificantes E 450 y E 500 - Grasas vegetales (Palma - Palmiste - Coco) - Aceite vegetal (Coco) - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Sal - Maltodextrinas. <b>Contiene leche, huevos, trigo, anhídrido sulfuroso y frutos de cáscara. Puede contener trazas de soja.</b>
<b>DEUTSCH</b>	Zucker - Ricotta-Käse (15%) ( <b>Molke</b> - Säureregulatoren E 330 und E 270) - Wasser - <b>Eier</b> - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Glukose-Fruktose-Sirup - Mascarponekäse (4%) ( <b>Sahne</b> - Pasteurisierte <b>Milch</b> - Säureregulator E 270) - Rohrzucker - <b>Weizenmehl</b> - Kartoffelstärke - Aprikosensamenpulver ( <b>enthält Schwefeldioxid</b> ) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Glukosesirup - modifizierte Stärke - <b>Mandelpulver</b> (0,8%) - <b>Butter - Eigelb</b> - Stabilisatoren E 420 und E 508 - pasteurisierte <b>Milch</b> - Emulgatoren E 471 - Alkohol - <b>Laktose</b> - Aromen ( <b>Enthält Milch</b> ) - Verdickungsmittel E 407 und E 440 - Dextrose - <b>Milcheiweiß</b> - Säureregulator E 330 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - pflanzliches Fett (Palm - Palmkern - Kokos) - pflanzliches Öl (Kokos) - <b>Weizenstärke</b> - Salz - Maltodextrine. <b>Enthält Milch, Eier, Weizen, Schwefeldioxid und Schalenfrüchte. Kann Spuren von Soja enthalten.</b>

06 15

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht  
Codice EAN/EAN code/Código EAN/ EAN-Kode1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.3 OZ.)  
8007574008557



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>codice 0855</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>code 0855</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Código 0855</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Kode 0855</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</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/ 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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>codice 0855</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>code 0855</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Código 0855</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Kode 0855</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</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	1405 KJ 337 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	20,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	10,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	32,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	26,2 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,1 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

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

15 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2015; Expresado como mm/aaaa ej. 06/2015; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2015)

**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/ días/ 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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>codice 0855</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>code 0855</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Código 0855</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Kode 0855</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</b>
--	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (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 blanca de cartón monopatinado imprimido 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 424 B Verpackung 26 in Wellpappe kb/s/kb 424 B	170 g	Ext 310x315x72

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

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 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> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>codice 0855</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>code 0855</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Código 0855</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Kode 0855</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</b>
--	--	---

### 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 <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	X	
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> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>codice 0855</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>code 0855</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Código 0855</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHEESECAKE BRULE'</b> <i>Kode 0855</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.11.2021</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.