



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

**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

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

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

Crema di pistacchi (38%) e crema di ricotta (26,8%) fra morbidi pan di Spagna.
 Pistachio cream (38%) and ricotta cream (26.8%) between soft sponge base.
 Crema de pistacho (38%) y crema de ricotta (26,8%) entre suaves bizcochos.
 Pistaziencreme (38%) und Ricottacreme (26,8%) zwischen sanftige Biskuitboden.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Palmisto) - Zucchero – Latte scremato reidratato - Ricotta (7,9%) (Siero di latte - Panna - Sale) - Farina di frumento - Uova - Pasta di pistacchi (3,7%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Panna - Granella di pistacchi (2%) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Destrosio - Granella di nocciole - Amido modificato - Tuorlo d'uovo – Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 - Amido (di frumento) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Lattosio - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Colorante E 132. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Vegetable fats (Coconut - Palm - Palm-kernel) - Sugar - Rehydrated skim milk - Ricotta cheese (7.9%) (Whey of milk - Cream - Salt) – Wheat flour - Eggs - Pistachios paste (3.7%) - Glucose-fructose syrup - Cream – Chopped pistachios (2%) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Dextrose – Chopped hazelnuts - Modified starch - Egg yolk - 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 - Starch (of wheat) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum – Milk proteins - Artificial flavourings (contains milk) - Lactose - Salt – Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Colour FD&C Blue No.2 (Indigotine). May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains eggs, milk, coconut, hazelnut, pistachios and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts.
ESPAÑOL	Água - Gorduras vegetais (Coco - Palma - Palmiste) - Açúcar – Leite desnatado reidratado - Queijo Ricotta (7,9%) (Soro de leite - Nata - Sal) - Farinha de trigo - Ovos - Pasta de pistácios (3,7%) - Xarope de glicose-frutose - Nata - Pedacinhos de pistácios (2%) - Estabilizador E 420 - Xarope de glicose - Dextrosa - Pedacinhos de avelãs - Amido modificado - Gema de ovo - Emulsionantes E 471 - E 472e - E 322 (de girassol) e E 475 - Amido (de trigo) - Espessantes E 401 - E 440 e E 415 - Proteínas do leite - Aromas (contém leite) - Lactose - Sal - Levedantes E 450 e E 500 - Maltodextrina - Corante E 132. Pode conter resíduos de soja e outros frutos de casca rija.
DEUTSCH	Wasser - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Palmkern) - Zucker - rehydratisierte Magermilch - Ricotta-Käse (7,9%) (Molken - Sahne - Salz) - Weizenmehl - Eier - Pistazienmasse (3,7%) - Glukose-Fruktose-Sirup - Sahne - Pistazienstückchen (2%) - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - Dextrose - Haselnußstückchen - modifizierte Stärke - Eigelb - Emulgatoren E 471 - E 472e - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 475 - Weizenstärke - Verdickungsmittel E 401 – E 440 und E 415 - Milcheiweiß - Aromen (enthält Milch) - Laktose - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Maltodextrine - Farbstoff E 132. Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.

06 18

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode

1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)
8007574001329



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

**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 totals/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- 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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en/ auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno / Interne Methode IO Q 8.6.23 - 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 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1181 KJ 284 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	18,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	14,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	24,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	18,2 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,8 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,07 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 06/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2018)

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/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature. / A temperatura ambiente/ beim Raumtemperatur



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/Weight/ Nettogewicht	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario-Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc / Placa blanca de cartón monopatinado/ Weiße Platte aus einseitig Karton	100 g	Ø = 264 mm Ø = 227 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box kb/s/kb 565 Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 565 Verpackung in Wellpappe kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	16	54 mm x 800 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

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 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/ SO ₂ 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>codice 0132</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>code 0132</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Código 0132</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> RICOTTA E PISTACCHIO <i>Kode 0132</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019
--	--	---

**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.