



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>codice 0187</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRECUT</b> <i>code 0187</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Código 0187</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Kode 0187</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</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**

TORTA CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA in 12 porzioni – Creme al cioccolato amaro (8,5%), bianco (25,7%) e al latte (22%), con pan di Spagna al cacao (14,5%)  
 CHOCOLATE TRILOGY CAKE PRECUT in 12 portions – Creams with bitter (8.5%), white (25.7%) and milk chocolate (22%), with cocoa sponge base (14.5%).  
 TORTA CHOCOLATE TRILOGY Previamente Cortada en 12 porciones - Cremas de chocolate amargo (8,5%), blanco (25,7%) y leche (22%), con bizcocho con cacao (14,5%).  
 TORTA CHOCOLATE TRILOGY vorgeschnitten in 12 Portionen - Cremen mit bitter (8,5%), weiße Schokolade (25,7%) und Milkschokolade (22%), mit Kakaobiskuitteig (14,5%)



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRECUT</b> <b>code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>Código 0187</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>Kode 0187</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Oli vegetali (Cocco - Girasole - Palma - Cartamo) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto) - Sciroppo di glucosio - Cioccolato al <b>latte</b> (1,6%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Stabilizzanti E 420 e E 508 - Cioccolato (1%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Cacao magro in polvere (1%) - Gelatina alimentare - Amido modificato - Alcool - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Maltodestrine - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui <b>soia</b> ) - Cacao - <b>Lattosio</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Cioccolato bianco (0,08%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Colorante E 171 - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensanti E 415 e E 407. <b>Contiene latte, frumento, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - Vegetable oils (Coconut - Sunflower - Palm - Safflower) - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Vegetable fats (Palm - Coconut - Palm-kernel) - Glucose syrup - <b>Milk</b> chocolate (1.6%) [Sugar - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Artificial flavors] - Stabilisers Sorbitols and Potassium chloride - Chocolate (1%) (Cocoa mass - Sugar) - Low fat cocoa powder (1%) - Edible gelatine - Modified starch - Alcohol - <b>Egg yolk</b> - Maltodextrins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included <b>soya</b> ) - Cocoa - <b>Lactose</b> - Artificial flavors ( <b>contains milk</b> ) - <b>Milk</b> proteins - White chocolate (0.08%) [Sugar - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavor] - Colour Titanium dioxide - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Thickeners Xanthan gum and Carrageenan. <b>Contain milk, wheat, eggs, soya and coconut. May contain traces of other nuts.</b>
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Aceites vegetales (Coco - Girasol - Palma - Cártamo) - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Grasas vegetales (Palma - Coco - Palmiste) - Jarabe de glucosa - Chocolate con <b>leche</b> (1,6%) [Azúcar - Manteca de cacao - <b>Leche</b> en polvo - Pasta de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aromas] - Estabilizadores E 420 y E 508 - Chocolate (1%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Cacao magro en polvo (1%) - Gelatina comestible - Almidón modificado - Alcohol - <b>Yema de huevo</b> - Maltodextrinas - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 ( <b>soja</b> incluida) - Cacao - <b>Lactosa</b> - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Proteínas de <b>leche</b> - Chocolate blanco (0,08%) [Azúcar - Manteca de cacao - <b>Leche</b> en polvo - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Colorante E 171 - Sal - Gasificantes E 450 y E 500 - Espesantes E 415 y E 407. <b>Contiene leche, trigo, huevos y soja. Puede contener residuos de frutos de cáscara.</b>
DEUTSCH	Wasser - Zucker - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Öl (Kokos - Sonnenblume - Palm - Saflor) - <b>Weizenmehl</b> - <b>Eier</b> - pflanzliches Fett (Palm - Kokos - Palmkern) - Glukosesirup - <b>Milchschokolade</b> (1,6%) [Zucker - Kakaobutter - <b>Milchpulver</b> - Kakaomasse - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - Aromen] - Stabilisatoren E 420 und E 508 - Schokolade (1%) (Kakaomasse - Zucker) - fettarmes Kakaopulver (1%) - Speisegelatine - modifizierte Stärke - Alkohol - <b>Eigelb</b> - Maltodextrine - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 ( <b>Soja</b> inbegriffen) - Kakao - <b>Laktose</b> - Aromen ( <b>enthält Milch</b> ) - <b>Milcheiweiß</b> - weiss Schokolade (0,08%) [Zucker - Kakaobutter - <b>Milchpulver</b> - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Aroma Vanille] - Farbstoff E 171 - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Verdickungsmittel E 415 und E 407. <b>Enthält Milch, Weizen, Eier und Soja. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>

11 13

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

1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)  
8007574001879



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>codice 0187</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRE CUT</b> <i>code 0187</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Código 0187</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Kode 0187</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>codice 0187</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRECUT</b> <i>code 0187</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Código 0187</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Kode 0187</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</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	1149 KJ 275 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	13,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	11,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	32,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	23,6 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,4 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,04 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2013; Expresado como mm/aaaa ej es 12/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 11/2013)

**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/Tage in frigorifero/ In refrigerator./ En frigorífico/ Im Kühlschrank

**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

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>codice 0187</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRECUT</b> <i>code 0187</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Código 0187</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <i>Kode 0187</i>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</b>
--	--	---

### **CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip Tira de cartón monopatinado Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	19	70 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa de cartón monopatinado blanco Teller aus weiß einseitig beschichtetem Karton	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 10 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 10 Kb/S/Kb/363/B Embalaje 10 en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B Verpackung 10 in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	146	Ext 270x262x95

### **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	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	216	216



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRECUT</b> <b>code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>Código 0187</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>Kode 0187</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</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/ Glutenthaltiges 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 / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>codice 0187</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRECUT</b> <b>code 0187</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>Código 0187</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE TRILOGY PRETAGLIATA</b> <b>Kode 0187</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 04</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.07.2019</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.