



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE PRECUT 16 P</b> <i>codice 0346</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE PRECUT 16 P</b> <i>code 0346</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE</b> <b>PRECUT 16 P</b> <b>Código 0346</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE PRECUT 16 P</b> <b>Kode 0346</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 23.07.2019	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</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**

Pan di Spagna al cacao (21%), farciti con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo (61%), decorato con scaglie di cioccolato (2,8%). Cioccolato totale: 11%.

Cocoa sponge base (21%), filled with dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa mass (61%), decorated with chocolate flakes (2.8%). Total chocolate content: 11%.

Bizcocho con cacao (21%), relleno con crema de chocolate negro con pasta de cacao de Santo Domingo (61%), decorado con astillas de chocolate (2,8%). Contenido total de chocolate: 11%.

Kakaobiskuitteig (21%), mit Bitterschokoladecreme-Füllung mit Kakaomasse aus Santo Domingo (61%), dekoriert mit Schokoladenraspeln (2,8%). Gesamtschokoladengehalt: 11%.



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 FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>codice 0346</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>code 0346</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>Código 0346</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>Kode 0346</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 23.07.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

<b>ITALIANO</b>	Acqua - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Glassa al cioccolato (6,7%) [Cioccolato in polvere (40%) (Zucchero - Cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Zucchero - Amido modificato - Acidificante E 334 - Gelificante E 440 - Conservante E 202 - Aromi] - <b>Uova</b> - Cioccolato (5,3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Cacao magro in polvere (2,9%) - Cioccolato fondente (2,9%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cioccolato in polvere (2,9%) (Cacao - Zucchero) - Scaglie di cioccolato (2,8%) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - <b>Burro</b> anidro - Aroma naturale di vaniglia) - <b>Burro</b> - Stabilizzante E 422 - Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 475 - Aromi naturali - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
<b>ENGLISH</b>	Water - Sugar - Vegetable fat (Coconut) - Chocolate glaze (6.7%) [Chocolate powder (40%) (Sugar - Cocoa) - Glucose-fructose syrup - Water - Sugar - Modified starch - Acid E 334 - Gelling agent E 440 - Preservative E 202 - Flavourings] - <b>Eggs</b> - Chocolate (5.3%) (Cocoa mass - Sugar) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Fat-reduced cocoa powder (2.9%) - Dark chocolate (2.9%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Chocolate powder (2.9%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate flakes (2.8%) (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Anhydrous <b>butter</b> - Natural vanilla flavouring) - <b>Butter</b> - Stabiliser E 422 - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - Edible gelatine - Emulsifiers E 471 - E 322 (of sunflower) and E 475 - Natural flavourings - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Maltodextrins. <b>May contain traces of nuts.</b>
<b>ESPAÑOL</b>	Agua - Azúcar - Grasa vegetal (Coco) - Glaseado de chocolate (6,7%) [Chocolate en polvo (40%) (Azúcar - Cacao) - Jarabe de glucosa-fructosa - Agua - Azúcar - Almidón modificado - Acidulante E 334 - Gelificante E 440 - Conservador E 202 - Aromas] - <b>Huevos</b> - Chocolate (5,3%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - Cacao magro en polvo (2,9%) - Chocolate negro (2,9%) [Pasta de cacao de Santo Domingo (64%) - Azúcar - Mantequilla de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Chocolate en polvo (2,9%) (Cacao - Azúcar) - Astillas de chocolate (2,8%) (Azúcar - Pasta de cacao - Mantequilla de cacao - <b>Leche</b> en polvo - <b>Mantequilla</b> deshidratada - Aroma natural de vainilla) - <b>Mantequilla</b> - Estabilizante E 422 - Almidón modificado - <b>Yema de huevo</b> - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 322 (de girasol) y E 475 - Aromas naturales - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b>
<b>DEUTSCH</b>	Wasser - Zucker - pflanzliches Fett (Kokos) - Schokolade Glasur (6,7%) [Schokoladenpulver (40%) (Zucker - Kakao) - Glukose-Fruktose-Sirup - Wasser - Zucker - modifizierte Stärke - Säuerungsmittel E 334 - Geliermittel E 440 - Konservierungsstoff E 202 - Aromen] - <b>Eier</b> - Schokolade (5,3%) (Kakaomasse - Zucker) - Glukose-Fruktose-Sirup - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Weizenmehl</b> - fettarmes Kakaopulver (2,9%) - Bitterschokolade (2,9%) [Kakaomasse aus Santo Domingo (64%) - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Vanillearoma] - Schokoladenpulver (2,9%) (Kakao - Zucker) - Schokoladenraspeln (2,8%) (Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - <b>Milchpulver</b> - Wasserfreie <b>Butter</b> - natürliches Vanillearoma) - <b>Butter</b> - Stabilisator E 422 - modifizierte Stärke - <b>Eigelb</b> - Speisegelatine - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 475 - natürliches Aroma - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Maltodextrine. <b>Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>

04 17

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

2350 g e  
8007574003460



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 FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>codice 0346</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>code 0346</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Código 0346</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Kode 0346</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 23.07.2019	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</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 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 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/ 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>codice 0346</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>code 0346</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Código 0346</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Kode 0346</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 23.07.2019	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</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	1314 KJ 315 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	18,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	13,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	31,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	25,1 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,15 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 04/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2017; Expresado como mm/aaaa ej es.: 04/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 04/2017)

**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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>codice 0346</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>code 0346</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Código 0346</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Kode 0346</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 23.07.2019	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</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 lado tira de cartón recubierto Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	28	82 x 900
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc/ Placa en blanco monopatinato cartón/ Teller aus weiß einseitig beschichtetem Karton	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe	180 g	Ext 305 x 305 x 89

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

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	15	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	120	120



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 FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>codice 0346</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>code 0346</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Código 0346</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE PRECUT 16 P</b> <i>Kode 0346</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 23.07.2019	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</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/ 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 / 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</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE PRECUT 16 P</b> <i>codice 0346</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE PRECUT 16 P</b> <i>code 0346</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE</b> <b>PRECUT 16 P</b> <b>Código 0346</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE FONDANT</b> <b>CAKE PRECUT 16 P</b> <b>Kode 0346</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 23.07.2019	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>23.07.2019</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.