



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>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>codice 0400</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA E CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>code 0400</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>Código 0400</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 25.02.2019</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 29.08.2018</b>
---	---------------------------------------	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ dirección** 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** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

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

Pasta frolla al burro (27,2%) con crema alla ricotta (64%), granella di amaretti (9,7%) e gocce di cioccolato (4,6%).

Butter short pastry (27.2%) with ricotta cream (64%), chopped macaroons (9.7%) and chocolate chips (4.6%).

Massa quebrada de manteiga (27,2%) com crema de ricotta (64%), granillos de amarguillos (9,7%) y gotas de chocolate (4,6%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Ricotta (27%) (Siero di <b>latte</b> - Correttore di acidità E 270 e E 330) - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Granella di amaretti (Zucchero - Mandorle di albicocca - <b>Albume d'uovo</b> - Agenti lievitanti E 503 e E 500) - <b>Burro</b> (8,1%) - <b>Uova</b> - Cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Granella di <b>mandorle</b> - Acqua - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aroma naturale. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Ricotta cheese (27%) (Cow's <b>milk</b> whey - Acidity regulators Lactic acid and Citric acid) - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Crushed macaroons (Sugar - Apricot stone - <b>Egg white</b> - Raising agents Ammonium carbonates and Sodium carbonates) - <b>Butter</b> (8.1%) - <b>Eggs</b> - Chocolate [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Chopped <b>almonds</b> - Water - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Natural flavouring. <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy and almonds. May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Queso ricotta (27%) (Suero de <b>leche</b> - Correctores de acidez E 270 yE 330) - Azúcar - Harina de <b>trigo</b> - Granillos de amarguillos (Azúcar - Almendras de albaricoque - <b>Clara de huevo</b> - Gasificantes E 503 y E 500) - <b>Mantequilla</b> (8,1%) - <b>Huevos</b> - Chocolate [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - <b>Almendras</b> molidas - Agua - Gasificantes E 500 y E 450 - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Aroma natural. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>

06 18

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto**  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**

1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)  
8007574004009



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>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>codice</b> <b>0400</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA E CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>code</b> <b>0400</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>Código</b> <b>0400</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.02.2019</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.08.2018</b>
--	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en 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 IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	<b>100 g</b>
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1503 KJ 359 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	16,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	8,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	43,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	29,6 g
Proteine / Protein / Proteínas	7,4 g
Sale / Salt / Sal	0,09 g

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

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



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>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>codice</b> <b>0400</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA E CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>code</b> <b>0400</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>Código</b> <b>0400</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.02.2019</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.08.2018</b>
--	---------------------------------------	---

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación**

\*\*\*\* / \*\*\* (-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

\*\* (-12°C) 1 mese/month/ mes

\* (-6°C) 1 settimana/week/ semana

In frigorifero./In refrigerator/ En frigorífico (+4°C) 3 giorni/days/ días.

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

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore /Hours/Horas a temperatura ambiente / at room temperature/ a temperatura ambiente.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/Weight /Peso (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón impreso monopatinado	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B	165	Ext 310 mm x 310 mm x 70 mm

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

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	324	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>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>codice</b> <b>0400</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA E CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>code</b> <b>0400</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>Código</b> <b>0400</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.02.2019</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.08.2018</b>
--	---------------------------------------	---

## ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

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



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>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>codice</b> <b>0400</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA E CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>code</b> <b>0400</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>Código</b> <b>0400</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.02.2019</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.08.2018</b>
--	---------------------------------------	---

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

#### REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



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>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>codice</b> <b>0400</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA E CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>code</b> <b>0400</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI</b> <b>Código</b> <b>0400</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.02.2019</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.08.2018</b>
--	---------------------------------------	---

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensioni del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.