



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Código 0565	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUBO AI DUE CIOCCOLATI Kode 0565
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

**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 con cioccolato bianco e panna fresca (72%), cioccolato e decorazione al cioccolato fondente (7,7%) con pasta di cacao di Santo Domingo.

Cream with white chocolate and fresh cream (72%), chocolate and decoration with dark chocolate(7.7%) with Santo Domingo cocoa mass.

Crema con chocolate blanco y nata fresca (72%),chocolate y decoración en chocolate negro (7,7%) con pasta de cacao de Santo Domingo.

Sahne mit weiss Schokolade und frischsahne (72%), Schokolade und dekoriert mit Bitterschokolade (7,7%) mit Kakaomasse aus Santo Domingo.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Código 0565	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUBO AI DUE CIOCCOLATI Kode 0565
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	INGREDIENTI: Panna fresca pastorizzata (41,5%) - Acqua - Cioccolato bianco (16,4%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Cioccolato fondente (3%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Burro di cacao - Farina di frumento - Cioccolato (1,9%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Olio vegetale (Girasole) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Nocciole - Uova - Gelatina alimentare - Sciroppo di glucosio - Siero di latte in polvere - Cacao magro in polvere - Burro - Latte pastorizzato - Gelatina al cacao (Cacao - Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Addensante E 410) - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) - Alcool - Grasso del latte anidro - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Lattosio - Proteine del latte - Aromi naturali - Estratto di malto d' orzo . Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	INGREDIENTS: Pasteurized fresh cream (41.5%) - Water - White chocolate (16.4%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Sugar - Dark chocolate (3%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Cocoa butter - Wheat flour - Chocolate (1.9%) (Cocoa mass - Sugar) - Vegetable oil (Sunflower) - Glucose-fructose syrup - Hazelnuts - Eggs - Edible gelatine - Glucose syrup - Whey milk powder - Fat-reduced cocoa powder - Butter - Pasteurized milk - Cocoa gelatine (Cocoa - Sugar - Water - Glucose syrup - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Preservative Potassium sorbate - Thickeners Locust bean gum) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Alcohol - Anhydrous milk fat - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Lactose - Milk proteins - Natural flavourings - Barley malt extract. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, soy, eggs and hazelnuts. May contain traces of other tree nuts.
ESPAÑOL	INGREDIENTES: Nata fresca pasteurizada (41,5%) - Agua - Chocolate blanco (16,4%) [Azúcar - Manteca de cacao - Leche entera en polvo - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Azúcar - Chocolate negro (3%) [Pasta de cacao de Santo Domingo (64%) - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Manteca de cacao - Harina de trigo - Chocolate (1,9%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Aceite vegetal (Girasol) - Jarabe de glucosa-fructosa - Avellanas - Huevos - Gelatina comestible - Jarabe de glucosa - Suero de leche en polvo - Cacao magro en polvo - Mantequilla - Leche pasteurizada - Gelatina de cacao (Cacao - Azúcar - Agua - Jarabe de glucosa - Gelificante E 440 - Acidulante E 330 - Conservador E 202 - Espesante E 410) - Emulgentes E 471 y E 322 (de girasol) - Alcohol - Materia grasa láctea anhidra - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Lactosa - Proteínas de la leche - Aromas naturales - Extracto de malta de cebada . Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Código 0565	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUBO AI DUE CIOCCOLATI Kode 0565
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

DEUTSCH	ZUTATEN: pasteurisierte Frischsaahne (41,5%) - Wasser - weiss Schokolade (16,4%) [Zucker - Kakaobutter - Vollmilchpulver - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Zucker - Bitterschokolade (3%) [Kakaomasse aus Santo Domingo (64%) - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Kakaobutter - Weizenmehl - chokolade (1,9%) (Kakaomasse - Zucker) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Glukose-Fruktose-Sirup - Haselnüsse - Eier - Speisegelatine - Glukosesirup - Süßmolkenpulver - fettarmes Kakaopulver - Butter - pasteurisierte Milch - Kakaogelatine (Kakao - Zucker - Wasser - Glukosesirup - Geliermittel E 440 - Säuerungsmittel E 330 - Konservierungsstoff E 202 - Verdickungsmittel E 410) - Emulgatoren E 471 und E 322 (aus Sonnenblumen) - Alkohol - wasserfreies Milchfett - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Laktose - Milcheiweiß - natürliche Aromen - Gerstenmalzextrakt . Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.
----------------	---

11 20

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht

540 g (90 g e x 6) - NET WT. 1 LB. 3.0 OZ. (3.2 OZ. x 6)

Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode

8007574005655

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CUBO AI DUE CIOCCOLATI <i>Codice 0565</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CUBO AI DUE CIOCCOLATI <i>Codice 0565</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CUBO AI DUE CIOCCOLATI <i>Código 0565</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CUBO AI DUE CIOCCOLATI <i>Kode 0565</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

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)

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

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1514 KJ 365 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	29,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	16,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	21,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	18,4 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,9 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,18 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 11/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2020;
Expresado como mm/aaaa ej. 11/2020; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 11/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Código 0565	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUBO AI DUE CIOCCOLATI Kode 0565
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

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) 2 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) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature. / Horas a temperatura ambiente / Stunden beim Raumtemperatur.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister in plastica APET / Blister plastic APET / Blister de plástico / Kunststoff-Blister	15	122 x 122 x 73
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato TB/S/TB 343/ B Corrugated cardboard box type TB/S/TB 343/ B Embalaje en cartón corrugado TB/S/TB 343/ B Verpackung in Wellpappe TB/S/TB 343/ B	182	Ext 381 x 258 x 76



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Código 0565	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUBO AI DUE CIOCCOLATI Kode 0565
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

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

Pallet/ Palé / Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	198	220

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	



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUBO AI DUE CIOCCOLATI Codice 0565	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CUBO AI DUE CIOCCOLATI Código 0565	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUBO AI DUE CIOCCOLATI Kode 0565
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 11.03.2021
--	--	---

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

**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.