



fantasia nel dessert®

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b><br><b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>DATENBLATT FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Kode 0623</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> 27.05.2019   | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b>  | <b>REVISION 01</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br>27.05.2019  |

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN  
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for / Hergestellt für:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address/ 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE/ HANDELSNAME**

Crema al gusto vaniglia (47,7%) con cuore all'amarena (8,2%), decorato con granella di mandorle caramellate.

Vanilla flavoured cream (47.7%) with sour cherry heart (8.2%), decorated with chopped caramelized almonds.

Vanillegeschmackcreme (47,7%) mit herz von Sauerkirsch (8,2%), dekoriert mit karamelisierte Mandelstückchen.



fantasia nel dessert®

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b><br><b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>DATENBLATT FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Kode 0623</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>27.05.2019</b>  | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b>  | <b>REVISION 01</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>27.05.2019</b>   |

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN**

|          |  |
|----------|--|
| ITALIANO | Granella di mandorle caramellate (30,2%) ( <b>Mandorle</b> - Zucchero) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Succo d'amarena (3,2%) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Addensanti E 401 e E 440 - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Colorante E 120.<br><b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia.</b>  |
| ENGLISH  | Chopped caramelized almonds (30.2%) ( <b>Almonds</b> - Sugar) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Rehydrated <b>egg white</b> - Sour cherry juice (3.2%) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - <b>Eggs</b> - Glucose syrup - Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Artificial flavourings ( <b>contains milk</b> ) - Thickeners Sodium alginate and Pectins - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Colour Carmines.<br><b>May contain traces of other nuts and soya.</b><br><b>(for USA) Contains milk, eggs, wheat and almonds. May contain traces of other tree nuts and soy</b> |
| DEUTSCH  | Karamalisierte Mandelstückchen (30,2%) ( <b>Mandeln</b> - Zucker) - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Fett (Palmkern - Palm) - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - Sauerkirschschaft (3,2%) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Weizenmehl</b> - modifizierte Stärke - <b>Eigelb</b> - <b>Eier</b> - Glukosesirup - Stabilisatoren E 420 und E 463 - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 472e - <b>Milcheiweiß</b> - <b>Laktose</b> - Aromen ( <b>enthält Milch</b> ) - Verdickungsmittel E 401 und E 440 - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Farbstoff E 120.<br><b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>   |

07 18

**Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht** 855 g (95 g e x 9) NET WT. 1 LB. 14.1 OZ. (3.3 OZ. x 9)  
**Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode** 8007574006232



fantasia nel dessert®

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>DATENBLATT FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Kode 0623</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>   | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b>  | <b>REVISION 01</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>27.05.2019</b>   |

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /  
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

| Parametro / Parameter / Parameter                               | Valore max<br>Max values<br>Höchstwert | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method<br>Analysemethode und Materialien  |
|---|--|--|
| Conta batt. totale/ Total viable count /<br>Bakt.-Zähler Gesamt | 500.000 ufc/g                          | Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode IO Q<br>8.6.24  |
| Coliformi totali / Total Coliforms /<br>Coliforme insgesamt     | 1000 ufc/g                             | Metodo interno- Metodo validato / Internal method/<br>Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 -<br>01/8 - 12/04)  |
| E. Coli   | 50 ufc/g                               | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 -<br>01/8 - 12/04) |
| St. Aureus  | 100 ufc/g                              | Metodo interno basato su/ Internal method<br>IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002/ Interne<br>Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 -<br>I:2002           |
| Salmonella spp  | Ass/25 g                               | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-<br>09/05)        |
| L. Monocytogenes  | Ass/25 g                               | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11-<br>03/04)        |

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE**

| <b>Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte</b>                 | 100 g    |
|---|----------|
| Valore energetico / Energy Values / Energie                                       | 1373 KJ  |
|   | 328 Kcal |
| Grassi / Fat / Fett   | 17,5 g   |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte<br>Fettsäuren | 6,2 g    |
| Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate  | 37,1 g   |
| di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker                                 | 32,5 g   |
| Proteine / Protein / Ballaststoffe  | 5,3 g    |
| Sale / Salt / Salz  | 0,13 g   |



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>CROCCANTE<br/>ALL'AMARENA<br/>Codice 0623</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><i>Codice</i> <b>0623</b> | <b>DATENBLATT FERTIGES<br/>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><i>Kode</i> <b>0623</b> |
| <b>DATA EMISSIONE<br/>ISSUE DATE</b> <b>27.05.2019</b>  | <b>REVISIONE 01<br/>VERSION</b>   | <b>REVISION 01<br/>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>27.05.2019</b>  |

### TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2018)

### CONSERVAZIONE/ AUFBEWAHRUNG

Nel congelatore/In freeze/ Im Gefrierschrank.

\*\*\*\*/\*\* ( -18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box/ Siehe Datum auf der Verpackung.

\*\* (-12°C) 1 mese/month/Monat

\* (-6°C) 1 settimana/week/Woche

### MODALITÀ DI CONSUMO/ SERVIERANWEISUNGEN:

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti. Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Gefrierschrank und verzehren nach 5-10 Minuten.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

|  |   | Peso/weight<br>/Nettogewicht<br>(g) | Dimensioni/Dimensions/<br>Dimensiones /<br>Abmessungen (mm) |
|--|---|-------------------------------------|---|
| Imballo primario-<br>Primary pack -<br>Embalaje primario-<br>Primärverpackung          | Blister Plastica Marrone / Blister Brown<br>Plastic / Blister Plástico Marrón / braune<br>Plastik Blister                           | 34,3                                | 315 x 315   |
| Imballo secondario –<br>Secondary pack -<br>Embalaje secundario-<br>Sekundärverpackung | Imballo in cartone ondulato<br>Corrugated cardboard box<br>Embalaje en cartón corrugado<br>Verpackung in Wellpappe<br>Kb/S/Kb/363/B | 132                                 | Ext 330 x 321 x 75  |

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION

|  |            |             |
|--|------------|-------------|
| Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions /<br>Abmessungen | 80x 120 cm | 100x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton            | 9          | 9           |
| Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht           | 6          | 9           |
| Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette     | 22         | 22          |
| Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette          | 132        | 198         |



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>CROCCANTE<br/>ALL'AMARENA<br/>Codice 0623</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><i>Codice</i> <b>0623</b> | <b>DATENBLATT FERTIGES<br/>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><i>Kode</i> <b>0623</b> |
| <b>DATA EMISSIONE<br/>ISSUE DATE</b> <b>27.05.2019</b>  | <b>REVISIONE 01<br/>VERSION</b>   | <b>REVISION 01<br/>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>27.05.2019</b>  |

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

|   | Presente<br>Present<br>Anwesend | CC* |
|---|---------------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/<br>Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse          | X                               |     |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus<br>gewonnene Erzeugnisse   |                                 |     |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  | X                               |     |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse   |                                 |     |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse   |                                 |     |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse  |                                 | X   |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) /<br>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | X                               |     |
| Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus<br>gewonnene Erzeugnisse   | X                               |     |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse   |                                 |     |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse  |                                 |     |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und<br>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 or 10 mg/l / SO <sub>2</sub><br>mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l         |                                 |     |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Lupinen und daraus<br>gewonnene Erzeugnisse  |                                 |     |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere<br>und daraus gewonnene Erzeugnisse                                     |                                 |     |

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \* mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>SCHEMA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Codice 0623</b> | <b>DATENBLATT FERTIGES<br/>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i> <b>CROCCANTE</b><br><b>ALL'AMARENA</b><br><b>Kode 0623</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>   | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b>  | <b>REVISION 01</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>27.05.2019</b>   |

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / RECHTSVORSCHRIFTEN

|  |  |  |
|--|--|--|
| Reg. CE/ EC n° 852/2004<br>EG-Verordnung n° 852/2004   | Reg. CE/ EC n° 178/2002<br>EG-Verordnung n° 178/2002   | Reg. CE/ EC n° 1935/2004<br>EG-Verordnung n° 1935/2004 |
| Reg. CE/ EC n° 1829/2003<br>EG-Verordnung n° 1829/2003 | Reg. CE/ EC n° 1830/2003<br>EG-Verordnung n° 1830/2003 | Reg. UE/ EU n° 1169/2011<br>EU-Verordnung n° 1169/2011 |

#### MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / 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.  
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.