



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>COCCO NOCCIOLA</b> <b>codice</b> <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0775</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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**

Biscotto alla nocciola (19%) farcito con crema al gusto di cocco (39%) e crema alla nocciola (16%) e decorato con cocco rapé.

Hazelnut biscuit (19%) filled with coconut flavoured cream (39%) and hazelnut cream (16%) and decorated with grated coconut.

Bizcocho de avellana (19%) relleno de crema con sabor de coco (39%) y crema de avellana (16%) y decorado con coco rallado.



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>COCCO NOCCIOLA</b> <b>codice</b> <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0775</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	<p>Zucchero - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Ricotta (Siero di <b>latte</b> - <b>Panna</b> - Sale) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Grasso vegetale (Palma) – <b>Nocciole</b> (4,2%) - <b>Panna</b> - Pasta di <b>nocciole</b> (2%) - Mandorle di albicocca in polvere – Cacao magro in polvere - Farina di <b>frumento</b> - Cocco rapé (1,2%) - Siero di <b>latte</b> in polvere - Stabilizzanti E 420 e E 508 - Sciroppo di glucosio - Gelatina alimentare - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui <b>soia</b>) e E 472e – <b>Lattosio</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Maltodestrine - Addensanti E 407 e E 415.  <b>Contiene frumento, latte, uova, soia e frutta a guscio.</b></p>
ENGLISH	<p>Sugar - Rehydrated <b>egg white</b> - Water - Glucose-fructose syrup - Ricotta cheese (<b>Whey</b> - <b>Cream</b> - Salt) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - <b>Hazelnuts</b> (4.2%) - <b>Cream</b> - <b>Hazelnuts</b> paste (2%) - Apricot stone powder - Low fat cocoa powder - <b>Wheat</b> flour - Grated coconut (1.2%) - <b>Whey</b> powder - Stabilizers Sorbitols and Potassium chloride - Glucose syrup - Edible gelatine - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included <b>soya</b>) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Lactose</b> – <b>Egg yolk</b> - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors - Maltodextrins - Thickeners Carrageenan and Xanthan gum.  <b>Contains wheat, milk, eggs, soya, coconut and other nuts.</b></p>
ESPAÑOL	<p>Azúcar - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Queso Ricotta (Suero de <b>leche</b> - <b>Nata</b> - Sal) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Aceites vegetales (Coco - Girasol) - Grasa vegetal (Palma) - <b>Avellanas</b> (4,2%) - <b>Nata</b> - Pasta de <b>avellanas</b> (2%) - Semillas de albaricoque en polvo - Cacao magro en polvo - Harina de <b>trigo</b> - Coco rallado (1,2%) - Suero de <b>leche</b> en polvo - Estabilizadores E 420 y E 508 - Jarabe de glucosa – Gelatina comestible - Almidón modificado - Emulgentes E 471 - E 322 (<b>soja</b> incluida) y E 472e - <b>Lactosa</b> - <b>Yema de huevo</b> - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de <b>leche</b> - Aromas - Maltodextrinas - Espesantes E 407 y E 415.  <b>Contiene trigo, leche, huevos, soja y frutos de cáscara.</b></p>

09 15

**Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto** 1250 g e (NET WT. 2 LBS. 12.1 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/Código EAN** 8007574007758



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>COCCO NOCCIOLA</b> codice <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>COCCO NOCCIOLA</b> code <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO NOCCIOLA</b> Código <b>0775</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - 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 MAM 003- - Validated method / Método validado (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - 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>	
	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1323 KJ 317 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	33,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	27,8 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,5 g
Sale / Salt / Sal	0,3 g

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

12 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2015; Expresado como mm/aaaa ej 09/2015)



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>COCCO NOCCIOLA</b> <b>codice</b> <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0775</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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/10°F) 1 mese/month/mes

(-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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

**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.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimen sions/ Dimensiones (mm)
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido	140 g	Ø 292
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

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

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>COCCO NOCCIOLA</b> codice <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>COCCO NOCCIOLA</b> code <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COCCO          NOCCIOLA</b> Código <b>0775</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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 produttivo

	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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	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>COCCO NOCCIOLA</b> <b>codice</b> <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0775</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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>COCCO NOCCIOLA</b> <b>codice</b> <b>0775</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>code</b> <b>0775</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COCCO NOCCIOLA</b> <b>Código</b> <b>0775</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.11.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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 comprensione 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.