



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>TORTA RICOTTA E PERE</b> <i>codice</i> <b>1010</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>RICOTTA AND PEARS CAKE</b> <i>code</i> <b>1010</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> Código <b>1010</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> <i>Kode</i> <b>1010</b>
--	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>09.09.2019</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** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

TORTA RICOTTA E PERE Crema alla ricotta (50,3%) con pere sciroppate (11%), fra due morbidi biscotti alla nocciola (31%).  
 RICOTTA AND PEARS CAKE Ricotta cream (50.3%) with pears in syrup (11%) between two soft hazelnut biscuits (31%).  
 TORTA RICOTTA E PERE - Crema de ricotta (50,3%) con peras en almibar (11%) entre dos suaves galletas de avellana (31%).  
 TORTA RICOTTA E PERE - Ricottacreme (50,3%) mit Birnen in Sirup (11%) zwischen zwei sanftige Haselnußkekse (31%).



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>TORTA</b> <b>RICOTTA E PERE</b> <b>codice 1010</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA AND PEARS CAKE</b> <b>code 1010</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA RICOTTA E PERE Código 1010</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA</b> <b>RICOTTA E PERE</b> <b>Kode 1010</b>
---	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>09.09.2019</b>
--	---------------------------------	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Zucchero - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Pere sciroppate (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) – Ricotta (9%) (Siero di <b>latte - Panna - Sale</b> ) - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Acqua - Mandorle di albicocca in polvere ( <b>contiene Anidride solforosa</b> ) - <b>Nocciole</b> in polvere (3,3%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Panna - Burro</b> - Destrosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Gelatina alimentare - Distillato di pere - Amido (di <b>frumento</b> ) – Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 475 e E 322 (di girasole) - Olio vegetale (Girasole) - Aromi - Proteine del <b>latte - Lattosio</b> - Addensante E 415. <b>Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Sugar - Rehydrated <b>egg white</b> - Pears in syrup (Pears - Water – Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Ricotta cheese (9%) (Whey of <b>milk - Cream - Salt</b> ) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Water - Apricot stone powder ( <b>contain Sulphur dioxide</b> ) - <b>hazelnuts</b> powder (3.3%) - Glucose-fructose syrup - <b>Cream - Butter</b> - Dextrose - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Edible gelatine - Pears spirit - Starch ( <b>of wheat</b> ) - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Vegetable oil (Sunflower) - Artificial flavourings - <b>Milk proteins - Lactose</b> - Thickener Xanthan gum. <b>Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains eggs, milk, coconut, hazelnut and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts</b>
ESPAÑOL	Azúcar - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Peras en almibar (Peras – Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Corrector de acidez E 330) - Queso Ricotta (9%) ( <b>Suero de leche - Nata - Sal</b> ) - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Agua - Semillas de albaricoque en polvo ( <b>contiene anhídrido sulfuroso</b> ) - <b>Avellanas</b> en polvo (3,3%) - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Nata - Mantequilla</b> - Dextrosa - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Gelatina comestible - Destilado de peras - Almidón (de <b>trigo</b> ) – Almidón modificado - <b>Yema de huevo</b> - Emulgentes E 471 - E 472e - E 475 e E 322 (de girasol) - Aceite vegetal (Girasol) - Aromas - Proteínas de <b>leche - Lactosa</b> - Espesante E 415. <b>Contiene anhídrido sulfuroso. Puede contener trazas de soja y otros frutos de cáscara.</b>
DEUTSCH	Zucker - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - Birnen in Sirup (Birnen - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Säureregulator E 330) - Ricotta-Käse (9%) ( <b>Molken - Sahne - Salz</b> ) - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Kakaobutter) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Wasser - Aprikosensamenpulver ( <b>Enthält Schwefeldioxid</b> ) - <b>Haselnußpulver</b> (3,3%) - Glukose-Fruktose-Sirup - <b>Sahne – Butter</b> - Dextrose - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - Speisegelatine – Birnen Destillaten - <b>Weizenstärke</b> - modifizierte Stärke - <b>Eigelb</b> - Emulgatoren E 471 – E 472e - E 475 und E 322 (aus Sonnenblumen) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) – Aromen - <b>Milcheiweiß - Laktose</b> - Verdickungsmittel E 415. <b>Enthält Schwefeldioxid. Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>

06 18

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht** 1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode** 8007574010109



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 <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> codice 1010</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>RICOTTA AND PEARS CAKE</b> code 1010</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> Código 1010</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> Kode 1010</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 09.09.2019</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019</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 totals/ 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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en/ 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 <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> codice 1010</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>RICOTTA AND PEARS CAKE</b> code 1010</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> Código 1010</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> Kode 1010</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 09.09.2019</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019</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	1234 KJ 296 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	17,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	10,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	29,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	26,2 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,02 g

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

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

**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) 1 mese/month/ mes/ Monat

\* (-6°C) 1 settimana/week/ semana/ Woche

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

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

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> <b>Nome Prodotto <i>TORTA RICOTTA E PERE</i></b> <b>codice 1010</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b><i>RICOTTA AND PEARS CAKE</i></b> <b>code 1010</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b><i>TORTA RICOTTA E PERE</i></b> Código 1010	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname <i>TORTA RICOTTA E PERE</i></b> <b>Kode 1010</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 09.09.2019</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 09.09.2019</b>
---	---------------------------------	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/Weight /Peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón impreso monopatinado Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario- Sekundärverpackung	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 Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	165	Ext 310 mm x 310 mm x 70 mm

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

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	26	26
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	234	208



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>TORTA</b> <b>RICOTTA E PERE</b> <b>codice 1010</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RICOTTA AND PEARS CAKE</b> <b>code 1010</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA RICOTTA E PERE Código 1010</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA</b> <b>RICOTTA E PERE</b> <b>Kode 1010</b>
---	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>09.09.2019</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/ Glutenthaltiges 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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	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	X	
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>TORTA</b> <b>RICOTTA E PERE</b> <i>codice</i> <b>1010</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>RICOTTA AND PEARS CAKE</b> <i>code</i> <b>1010</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TORTA RICOTTA E PERE</b> Código <b>1010</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA</b> <b>RICOTTA E PERE</b> <i>Kode</i> <b>1010</b>
--	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 08</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>09.09.2019</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>09.09.2019</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.