



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	PRODUCT SPECIFICATION Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
--	--	---

**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 al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar (66,6%), purea di pere e cubetti di pere sciroppate italiane, decorazione al cioccolato fondente (5,5%) con pasta di cacao del Madagascar.

Chocolate cream with dark chocolate with Madagascar cocoa mass (66.6%), pear puree and cubes of italian pears in syrup, decorated with dark chocolate (5.5%) with Madagascar cocoa mass.

Crema de chocolate negro con pasta de cacao de Madagascar (66,6%), puré de peras y cubos italiano de peras en almibar, decorado con chocolate negro (5,5%) con pasta de cacao de Madagascar.

Bitterschokoladecreme mit Kakaomasse aus Madagascar (66,6%), Birnenpüree und Birnenwürfel Italienisch in Sirup, dekoriert mit Bitterschokolade (5,5%) mit Kakaomasse aus Madagascar.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
---	-------------------------------------	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Panna - Cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar (22,1%) [Pasta di cacao del Madagascar (70%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Latte parzialmente scremato - Purea di pere italiane (8,7%) - Cubetti di pere sciroppate italiane (5,5%) [Pere (66%) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330] - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Burro di cacao - Uova - Farina di frumento - Alcool - Amido modificato - Addensanti E 407 - E 412 e E 415 - Gelatina alimentare - Aroma naturale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Inulina - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Olio di girasole. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Cream - Dark chocolate with Madagascar cocoa mass (22.1%) [Madagascar cocoa mass (70%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya)] - Semi-skimmed milk - Italian pears puree (8.7%) - Cubes of italian pears in syrup (5.5%) [Pears (66%) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid] - Sugar - Glucose-fructose syrup - Water - Cocoa butter - Eggs - Wheat flour - Alcohol - Modified starch - Thickeners Carrageenan - Guar gum and Xanthan gum - Edible gelatine - Natural flavouring - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Inulin - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - Sunflower oil. May contain traces of nuts. (for USA) Contains milk, wheat, eggs and soy. May contain traces of tree nuts.
ESPAÑOL	Nata - Chocolate negro con pasta de cacao de Madagascar (22,1%) [Pasta de cacao de Madagascar (70%) - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja)] - Leche semidesnatado - Puré de peras italiano (8,7%) - Cubos italiano de peras en almibar (5,5%) [Peras (66%) - Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Corrector de acidez E 330] - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Agua - Pasta de cacao - Huevos - Harina de trigo - Alcohol - Almidón modificado - Espesante E 407 - E 412 y E 415 - Gelatina comestible - Aroma natural - Gasificantes E 450 y E 500 - Inulina - Emulgentes E 322 (de girasol) - Aceite de girasol. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
DEUTSCH	Sahne - Bitterschokolade mit Kakaomasse aus Madagascar (22,1%) [Kakaomasse aus Madagascar (70%) - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja)] - teilweise Magermilch - Italienisch Birnenpüree (8,7%) - Birnenwürfel Italienisch in Sirup (5,5%) [Birnen (66%) - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Säureregulator E 330] - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Wasser - Kakaomasse - Eier - Weizenmehl - Alkohol - modifizierte Stärke - Verdickungsmittel E 407 - E 412 und E 415 - Speisegelatine - natürliches Aroma - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Inulin - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblumen) - Sonnenblume Öl. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

03 21

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht 540 g e (90 g x 6)
NET WT. 1 LB. 3.0 OZ. (3.2 OZ. x 6)
Codice EAN/ EAN code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574011649



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	PRODUCT SPECIFICATION Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
--	--	---

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 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
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/ Internal method / Método interno / Interne Methode MAM 006



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	PRODUCT SPECIFICATION Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1300 KJ 313 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	23,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	15,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	19,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	16,2 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	4,0 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,07 g

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

12 mesi/months/ meses / Monate (Espresso come mm/aaaa es 03/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2021;
Expresado como mm/aaaa ej 03/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 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

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	PRODUCT SPECIFICATION Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
--	--	---

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours.

Antes de consumir, mantenga el producto a temperatura ambiente durante 1.5-2 horas.

Vor dem Servieren das Produkt 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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

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	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	22	20
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	264	300

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	PRODUCT SPECIFICATION Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
--	--	---

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 / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes / 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	
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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	PRODUCT SPECIFICATION Product name GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Codice 1164	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Código 1164	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Kode 1164
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 24.03.2021
--	--	---

**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.