



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>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT</b><br><b>SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>DEL PRODUCTO</b><br><b>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISIÓN</b><br><b>FECHA DE</b><br><b>EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</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** Surgelato /Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

MILLEFOGLIE - Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera (55%).

MILLEFOGLIE - Puff pastry filled with patisserie cream (55%).

MILLEFOGLIE - Capas de hojaldre rellenas con crema pastelera (55%)

MILLEFOGLIE - Blätterteigboden mit Cremefüllung (55%).



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>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT</b><br><b>SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>DEL PRODUCTO</b><br><b>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISIÓN</b><br><b>FECHA DE</b><br><b>EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</b> |
|---|---------------------------------------|--|---|

## INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

|          |  |
|----------|--|
| ITALIANO | <p>Farina di <b>frumento</b> - Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato – Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Zucchero - <b>Burro</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> – Amido modificato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Girasole) – Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di Cacao) - <b>Lattosio</b> - Destrosio - Sciroppo di glucosio - <b>Uova</b> - Sale - Stabilizzante E 420 - Proteine del <b>latte</b> - Amido (di <b>frumento</b>) - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 – Aromi naturali - Estratto di malto d'<b>orzo</b> - <b>Glutine di frumento</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Mais - Addensante E 415 - Maltodestrine.</p> <p><b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b></p>   |
| ENGLISH  | <p><b>Wheat flour</b> - Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavourings] - Sugar - <b>Butter</b> - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Glucose-fructose syrup - Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - <b>Lactose</b> - Dextrose – Glucose syrup - <b>Eggs</b> - Salt - Stabiliser Sorbitols - <b>Milk</b> proteins - Starch (of <b>wheat</b>) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Polyglycerol esters of fatty acids - Natural flavourings - <b>Barley</b> malt extract - <b>Wheat gluten</b> - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maize - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins.</p> <p><b>May contain traces of nuts and soya.</b><br/><b>(for USA) Contains wheat, barley, milk, eggs and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b></p> |
| ESPAÑOL  | <p>Harina de <b>trigo</b> - Agua - <b>Leche</b> desnatada rehidratada – Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Aromas] - Azúcar - <b>Mantequilla</b> - <b>Yema de huevo</b> - Almidón modificado - Jarabe de glucosa-fructosa - Aceite vegetal (Girasol) - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - <b>Lactosa</b> - Dextrosa - Jarabe de glucosa - <b>Huevos</b> – Sal - Estabilizador E 420 - Proteínas de <b>leche</b> - Almidón (de <b>trigo</b>) - Emulgentes E 471 - E 472e - E 322 (de girasol) y E 475 - Aromas naturales - Extracto de malta de <b>cebada</b> - <b>Gluten de trigo</b> - Gasificantes E 450 y E 500 - Maíz - Espesante E 415 - Maltodextrinas.</p> <p><b>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b></p>  |
| DEUTSCH  | <p><b>Weizenmehl</b> - Wasser - rehydratisierte <b>Magermilch</b> – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser – Emulgatoren E 471 - Salz - Aromen] - Zucker - <b>Butter</b> - <b>Eigelb</b> - modifizierte Stärke - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Kakaobutter) - <b>Laktose</b> - Dextrose - Glukosesirup - <b>Eier</b> - Salz - Stabilisator E 420 - <b>Milcheiweiß</b> - <b>Weizenstärke</b> - Emulgatoren E 471 - E 472e – E 322 (aus Sonnenblumen) und E 475 - natürliches Aroma - <b>Gerstenmalzextrakt</b> - <b>Weizengluten</b> - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Mais - Verdickungsmittel E 415 - Maltodextrine.</p> <p><b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b></p>  |

09 17

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht**  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode**

1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)  
8007574012929



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>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT</b><br><b>SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>DEL PRODUCTO</b><br><b>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISIÓN</b><br><b>FECHA DE</b><br><b>EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</b> |
|---|---------------------------------------|--|---|

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

| Parametro / Parameter / Parámetro/<br>Parameter  | Valore max<br>Max values<br>Valor máx<br>Höchstwert | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method<br>Método de análisis y materiales<br>Analysemethode und Materialien  |
|--|---|---|
| Conta batt. totale/ Total viable count/<br>Conteo bacterias totals/ Bakt.-Zähler<br>Gesamt | 500.000 ufc/g                                       | Metodo interno/ Internal method / Método interno/<br>Interne Methode IO Q 8.6.24  |
| Coliformi totali / Total Coliforms /<br>Coliformes totales/ Coliforme insgesamt            | 1000 ufc/g  | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21-<br>Validated method / Método validado/ nachgewiesene<br>Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04) |
| E. Coli  | 50 ufc/g  | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21-<br>Validated method / Método validado/ nachgewiesene<br>Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04) |
| St. Aureus   | 100 ufc/g   | Metodo interno basato su/ Internal method / Método<br>interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 -<br>I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage<br>UNI 10984 - I:2002               |
| Salmonella spp   | Ass/25 g  | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 -<br>Validated method/ Método validado/ nachgewiesene<br>Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)          |
| L. Monocytogenes   | Ass/25 g  | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/<br>Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 -<br>Validated method/ Método validado/ nachgewiesene<br>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</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b><br><b>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISIÓN</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</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   | 1373 KJ<br>329 Kcal |
| Grassi / Fat / Grasas/ Fett   | 20,3 g              |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren | 10,4 g              |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate   | 32,6 g              |
| di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker                               | 16,0 g              |
| Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe   | 3,7 g               |
| Sale / Salt / Sal/ Salz   | 0,40g               |

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2017  
Expresado como mm/aaa ej 09/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2017)

## **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) 3 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) 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</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT</b><br><b>SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>DEL PRODUCTO</b><br><b>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISIÓN</b><br><b>FECHA DE</b><br><b>EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</b> |
|---|---------------------------------------|--|---|

### **CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | Peso/<br>weight/peso/<br>Nettogewicht<br>(g) | Dimensioni -<br>ingombro/<br>Dimensions -<br>encumbrance /<br>Dimensiones –<br>grandezza/<br>Abmessungen -<br>Größe (mm) |
| Imballo primario-<br>Primary pack-<br>Embalaje primario-<br>Primärverpackung         | Vassoio rettangolare in cartone monopatinato /<br>Rectangular monopatinated cardboard plate /<br>Bandeja rectangular en cartón monopatinado/<br>Rechteckiges Tablett aus einseitig beschichtetem<br>Karton | 119 g  | 408 x 145  |
| Imballo secondario-<br>Secondary pack-<br>Embalaje secundario-<br>Sekundärverpackung | Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B<br>Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B<br>/ Embalaje 17 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B<br>Verpackung 17 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B            | 160 g  | Ext 170 x 425 x 80   |

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

|  |              |            |
|--|--------------|------------|
| Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions /<br>Dimensiones/ Abmessungen | 100 x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke /<br>Karton             | 1            | 1          |
| Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten /<br>Schicht        | 14           | 12         |
| Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé -<br>Schichten / Palette  | 23           | 22         |
| Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten /<br>Palette          | 322          | 264        |



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>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT<br/>SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA<br/>DEL PRODUCTO<br/>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT<br/>FERTIGES<br/>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                 |  |   |
|---|---------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE<br/>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10<br/>VERSION</b> | <b>REVISIÓN<br/>FECHA DE<br/>EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10<br/>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</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<br>Present<br>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 / 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 <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      |                                 |     |
| 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><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><i>Nome Prodotto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>codice 1292</i> | <b>PRODUCT</b><br><b>SPECIFICATION</b><br><i>Product name</i><br><b>MILLEFOGLIE CAKE</b><br><i>code 1292</i> | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>DEL PRODUCTO</b><br><b>TERMINADO</b><br><i>Nombre del producto</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Código 1292</i> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES</b><br><b>PRODUKT</b><br><i>Produktname</i><br><b>TORTA MILLEFOGLIE</b><br><i>Kode 1292</i> |
|---|--|---|--|

|   |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>01.07.2019</b> | <b>REVISIONE 10</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISIÓN</b><br><b>FECHA DE</b><br><b>EMISIÓN</b> | <b>REVISION 10</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>01.07.2019</b> |
|---|---------------------------------------|--|---|

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/  
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 / 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.