



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b> <b>FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> <i>codice 1333</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>BLACK FOREST</b> <i>code 1333</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA SELVA NERA</b> Código 1333	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> Kode 1333
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 10</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 10</b> AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

**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 SELVA NERA Pan di Spagna al cacao (21%) con crema con ciliegie amarenate (24%) e crema al cioccolato (14%) e decoro al cioccolato (5%).

BLACK FOREST CAKE Cocoa sponge base (21%) with cream with sour cherries (24%) and chocolate cream (14%) and chocolate decoration (5%)

TORTA SELVA NERA - Bizcocho con cacao (21%) con crema de guindas (24%) y crema de chocolate (14%) y decoración de chocolate (5%).

TORTA SELVA NERA - Kakaobiskuitteig (21%) mit Creme mit Sauerkirschen (24%) und Schokoladecreme (14%) und dekoriert mit Schokolade (5%).



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDE TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b> <b>FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA SELVA NERA</b> <b>codice 1333</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK FOREST</b> <b>code 1333</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA SELVA NERA</b> <b>Código 1333</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA SELVA NERA</b> <b>Kode 1333</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 10</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Uova</b> - Ciliegie amarenate candite (5%) (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Succo concentrato di carota nera) - Olio vegetale (Cocco) - Grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto) - Cioccolato (3%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere (2%) - Cacao (1,1%) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui <b>soia</b> ) - Amido modificato - Cioccolato in polvere (0,2%) (Cacao - Zucchero) - <b>Lattosio</b> - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del <b>latte</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. <b>Contiene frumento, latte, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Glucose-fructose syrup - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Eggs</b> - Candied sour cherries (5%) (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors - Black carrot concentrated juice) - Vegetable oil (Coconut) - Vegetable fats (Palm - Coconut - Palm-kernel) - Chocolate (3%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavor] - Low fat cocoa powder (2%) - Cocoa (1.1%) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - <b>Egg yolk</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included <b>soya</b> ) - Modified starch - Chocolate powder (0.2%) (Cocoa - Sugar) - <b>Lactose</b> - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors ( <b>contain milk</b> ) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins. <b>Contains wheat, milk, eggs, soya and coconut. May contain traces of other nuts.</b>
ESPAÑOL	Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Harina de <b>trigo</b> - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - <b>Huevos</b> - Guindas confitadas (5%) (Guindas - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Corrector de la acidez E 330 - Aromas - Zumo concentrado de zanahoria negra) - Aceite vegetal (Coco) - Grasas vegetales (Palma - Coco - Palmiste) - Chocolate (3%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Cacao magro en polvo (2%) - Cacao (1,1%) - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - <b>Yema de huevo</b> - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 ( <b>soja</b> incluida) - Almidón modificado - Chocolate en polvo (0,2%) (Cacao - Azúcar) - <b>Lactosa</b> - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Proteínas de <b>leche</b> - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas. <b>Contiene trigo, leche, huevos y soja. Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b>
DEUTSCH	Wasser - Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - <b>Weizenmehl</b> - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Eier</b> - kandierte Sauerkirschen (5%) (Sauerkirschen - Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Säureregulator E 330 - Aromen - schwarze Karottensaftkonzentrat) - pflanzliches Öl (Kokos) - pflanzliches Fett (Palm - Kokos - Palmkern) - Schokolade (3%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Vanillearoma] - fettarmes Kakaopulver (2%) - Kakao (1,1%) - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - <b>Eigelb</b> - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 ( <b>Soja</b> inbegriffen) - modifizierte Stärke - Schokoladenpulver (0,2%) (Kakao - Zucker) - <b>Laktose</b> - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - <b>Milchweiß</b> - Aromen ( <b>Enthält Milch</b> ) - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Maltodextrine. <b>Enthält Weizen, Milch, Eier und Soja. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>

09 14

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

1150 g e (NET WT. 2 LBS. 8.5 OZ.)  
8007574013339



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 SELVA NERA</b> <i>codice 1333</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>BLACK FOREST</b> <i>code 1333</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> <i>Código 1333</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> <i>Kode 1333</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 10</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</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	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3/ Método interno MAM 008 basado en ISO 6888-2/3/ Interne Methode MAM 008 auf der Grundlage ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM005 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method /Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)



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>TORTA SELVA NERA</b> codice 1333	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>BLACK FOREST</b> code 1333	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA SELVA NERA</b> Código 1333	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>TORTA SELVA NERA</b> Kode 1333
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 10</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 10</b> AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

**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	1107 KJ 264 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	8,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	37,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	27,8 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,2 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,08 g

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2014; Expresado como mm/aaaa ej. 09/2014; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2014)

**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 – 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>SCHEDE TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA SELVA NERA</b> <b>codice 1333</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK FOREST</b> <b>code 1333</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA SELVA NERA</b> <b>Código 1333</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA SELVA NERA</b> <b>Kode 1333</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 10</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</b>
--	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario-Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido/ Teller aus weiß einseitig beschichtetem Karton	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 10 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 10 kb/s/kb 363/B Embalaje 10 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B Verpackung 10 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	173	Ext 275 mm x 93 mm x 285 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	19	70 mm x 800 mm

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

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	228	228



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SELVA NERA codice 1333</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK FOREST code 1333</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA SELVA NERA Código 1333</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA SELVA NERA Kode 1333</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019</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 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 / 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> <b>PRODOTTO</b> <b>FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> <i>codice 1333</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>BLACK FOREST</b> <i>code 1333</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> <i>Código 1333</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA SELVA NERA</b> <i>Kode 1333</i>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.07.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 10</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</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.