



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

**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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA /
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelato /Quick frozen/Ultracongelado / Tiefgefroren

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

Souffle al cioccolato con cuore di cioccolato bianco liquido/Chocolate souffle with liquid white chocolate heart/Soufflé de chocolate con corazón de chocolate blanco líquido / Schokoladen-Soufflè mit einem Herz aus flüssigen Weiße Schokolade.

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
---	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
---	--	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Uova - Grasso vegetale (Cocco) - Zucchero - Cioccolato fondente (12,2%) [Pasta di cacao dell'Ecuador - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di soia) - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Cioccolato bianco (5,2%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Latte scremato in polvere - Latte pastorizzato - Emulsionanti E 322 (di soia) e E 473 - Colorante E 171 - Aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Eggs - Vegetable fat (Coconut) - Sugar - Dark chocolate (12.2%) [Ecuador cocoa mass - Sugar - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Wheat flour - Glucose syrup - White chocolate (5.2%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Dried skimmed milk - Pasteurized milk - Emulsifiers Lecithins (of soya) and Sucrose esters of fatty acids - Colour Titanium dioxide - Natural vanilla flavouring. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains eggs, soy, wheat, milk and coconut. May contain traces of other tree nuts
ESPAÑOL	Huevos - Grasa vegetal (Coco) - Azúcar - Chocolate negro (12,2%) [Pasta de cacao de Ecuador - Azúcar - Emulgentes E 322 (de soja)] - Harina de trigo - Jarabe de glucosa - Chocolate blanco (5,2%) [Azúcar - Manteca de cacao - Leche entera en polvo - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Leche desnatada en polvo - Leche pasteurizada - Emulgentes E 322 (de soja) y E 473 - Colorante E 171 - Aroma natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
DEUTCH	Eier - pflanzliches Fett (Kokos) - Zucker - Bitterschokolade (12,2%) [Kakaomasse aus Ecuador - Zucker - Emulgatoren E 322 (aus Soja)] - Weizenmehl - Glukosesirup - weiße Schokolade (5,2%) [Zucker - Kakaobutter - Vollmilchpulver - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Magermilchpulver - pasteurisierte Milch - Emulgatoren E 322 (aus Soja) und E 473 - Farbstoff E 171 - natürliches Vanillearoma. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

09 16

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht 1200 g e (100 g e x 12)
NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (3.5 OZ. x 12)
Codice EAN/EAN Code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574027701

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

**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 totales / 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 /Metodo 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002 / Interne Methode IO Q 8.6.25 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1898 KJ
	456 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	30,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	23,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	37,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	26,4 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	6,4 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,1 g

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
--	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2016/ Expresado como mm/aaaa ej es.: 09/2016; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2016)

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/ Im Kühlschrank.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo / Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 2/3 Ore / Hours/ Horas / Stunden a temperatura ambiente/ at room temperature/ a temperatura ambiente / beim Raumtemperatur.

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

Consigli per la preparazione/Recommended preparation/ Consejos de preparación / Vorbereitungsempfehlungen

FORNO

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente

- A forno caldo (180°C/365°F) scaldare per 4 minuti.

FORNO A MICROONDE

- A prodotto congelato e senza pirottino per 50 sec. (800W)

- A prodotto scongelato e senza pirottino per 20 sec. (800W)

OVEN

- Defrost the product at room temperature.

- Heat for 4 minutes in hot oven (180°C/365°F).

MICROWAVE OVEN

- With frozen product without form for 50 sec. (800W).

- With defrosted product without form for 20 sec. (800W).

HORNO

- Descongelar el producto a temperatura ambiente.

- Calentar durante 4 minutos en horno caliente (180 ° C / 365 ° F).

HORNO MICROONDAS

- Con producto congelado sin forma durante 50 seg. (800W).

- Con producto descongelado sin forma durante 20 seg. (800W).

OFEN

- Das Produkt bei Raumtemperatur auftauen

-4 Minuten lang im heißen Ofen (180°C/365°F) erhitzen

MIKROWELLENHERD

- Ein gefrorenes Produkt und ohne Backförmchen für 50 Sekunden (800W)

- Ein gefrorenes Produkt und ohne Backförmchen für 20 Sekunden (800W)

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG

		Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario - Primärverpackung	Contenitore in alluminio (x12)/ Aluminium tray (x12)/ Bandeja de aluminio (x12)/ Aluminiumbehälter (x12)	2.2	top ø 90 bottom ø 60 x 40
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario – Sekundärverpackun g	Imballo 8 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 8 Kb/S/Kb/363/B Embalaje 8 en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B Verpackung 8 in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	136	Ext 295 x 200 x 104

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

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja – Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato – Kisten / Schicht	20	14
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	17	15
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	340	210

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' BLACK & WHITE code 2770	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' BLACK & WHITE Código 2770	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SOUFFLE' BLACK & WHITE Kode 2770
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS / ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the 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 / 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 / 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 (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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SOUFFLE' BLACK & WHITE codice 2770	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SOUFFLE' BLACK & WHITE <i>code 2770</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> SOUFFLE' BLACK & WHITE <i>Código 2770</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SOUFFLE' BLACK & WHITE <i>Kode</i> 2770
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 07.05.2019	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 07.05.2019
---	--	--

**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.