



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 24.11.2023 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 15</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 15</b> AUSSTELLUNGSDATUM 24.11.2023
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES  
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta/Verkaufsmarke:** bindi maestri del 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** Gelato semifreddo / Frozen dessert / Helado/ Speiseeis

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME**

Gelato semifreddo al torrone decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat ice cream decorated with chopped caramelised hazelnuts.

Helado de turrón con decoración de avellanas caramelizadas molidas.

Speiseeis mit weißem Nougat dekoriert mit karamellisierten Haselnußstückchen.



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.11.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 15</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>24.11.2023</b>
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN**

ITALIANO	Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Olio vegetale (Cocco) – Zucchero - Granella di <b>nocciole</b> pralinate (8,6%) [ <b>Nocciole</b> - Zucchero - Aromi ( <b>contiene latte</b> )] - Grasso vegetale (Palma) - Granella di torrone (4%) (Sciroppo di glucosio - Zucchero - <b>Nocciole</b> - Miele - <b>Albume d'uovo</b> - Aromi) - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Alcool - <b>Latte</b> pastorizzato - Vino bianco - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Emulsionanti E 471 – E 472e e E 322 (di girasole) - Amido modificato - Proteine del <b>latte</b> - Addensanti E 401 – E 440 e E 415 - <b>Lattosio</b> - Glucosio - Vino Marsala - Aromi ( <b>contiene latte</b> ). <b>Contiene latte, uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di soia e frumento.</b>
ENGLISH	Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable oil (Coconut) - Sugar - Chopped caramelized <b>hazelnuts</b> (8.6%) [ <b>Hazelnuts</b> - Sugar - Artificial flavors ( <b>contain milk</b> )] - Vegetable fat (Palm) - Chopped nougat (4%) (Glucose syrup - Sugar - <b>Hazelnuts</b> - Honey - <b>Egg white</b> - Artificial flavors) - Rehydrated <b>egg white</b> - Glucose-fructose syrup - Glucose syrup - Stabilizer Sorbitols - Alcohol - Pasteurized <b>milk</b> - White wine - <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 (of sunflower) - Modified starch - <b>Milk</b> proteins - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - <b>Lactose</b> - Glucose – Marsala wine - Artificial flavors ( <b>contain milk</b> ). <b>Contains milk, eggs and nuts. May contain traces of soya and wheat.</b>
ESPAÑOL	Agua - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Aceite vegetal (Coco) – Azúcar - <b>Avellanas</b> caramelizadas molidas (8,6%) [ <b>Avellanas</b> - Azúcar - Aromas ( <b>contiene leche</b> )] - Grasa vegetal (Palma) - Trocitos de turrón (4%) (Jarabe de glucosa - Azúcar - <b>Avellanas</b> - Miel - <b>Clara de huevo</b> - Aromas) - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 420 - Alcohol - <b>Leche</b> pasteurizada - Vino blanco - <b>Yema de huevo</b> - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Almidón modificado - Proteínas de <b>leche</b> - Espesantes E 401 – E 440 y E 415 - <b>Lactosa</b> - Glucosa - Vino Marsala - Aromas ( <b>contiene leche</b> ). <b>Contiene leche, huevos y frutos de cáscara. Puede contener residuos de soja y trigo.</b>
DEUTSCH	Wasser - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Pflanzenöl (Kokos) - Zucker - karamellisierte <b>Haselnußstückchen</b> (8,6%) [ <b>Haselnüsse</b> - Zucker - Aromen ( <b>Enthält Milch</b> )] - Pflanzenfett (Palme) - Nougatgranulat (4%) (Glukosesirup - Zucker - <b>Haselnüsse</b> - Honig - <b>Eiklar</b> - Aroma) - <b>Rehydratisiertes Eiklar</b> - Glukose-Fruktose-Sirup - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - Alkohol - pasteurisierte <b>Milch</b> - Weißwein - <b>Eigelb</b> - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - modifizierte Stärke - <b>Milcheiweiß</b> - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - <b>Laktose</b> - Glukose - Marsalawein - Aromen ( <b>enthält Milch</b> ). <b>Enthält Milch, Eier und Schalenfrüchte. Kann Spuren von Soja und Weizen enthalten.</b>

10 22

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht** 900 g (75 g e x 12) NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (2.6 OZ. x 12)  
**Volume/ Volume/Volumen/ Nettofüllmenge** 2100 ml (175 ml x 12) NET CONTENTS 0.55 GAL (5.9 FL. OZ. x 12)  
**Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode** 8007574005143



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>24.11.2023</b> FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 15</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 15</b> AUSSTELLUNGSDATUM <b>24.11.2023</b>
---	--	--

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

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

**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	1426 KJ 343 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	23,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	17,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	26,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	23,6 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	2,1 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,08 g

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

18 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 03/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2023; Expresado como mm/aaaa ej 03/2023; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 03/2023)



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.11.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 15</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>24.11.2023</b>
--	--	---

**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.

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

Pronto consumo / Ready to eat / Listos para comer/ Sofort fertig



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO TORRONCINO codice 0514</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>24.11.2023</b> FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 15</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 15</b> AUSSTELLUNGSDATUM <b>24.11.2023</b>
---	--	--

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/ Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario - Primary pack - Embalaje primario - Primärverpackung	Coppa in plastica / Plastic cup / Copa en plastica / Plastikbecher	4,6 x 12 = 55,2	Ø max 70 h max 75
	Coperchio in cartoncino teso/ plane cardboard ltd/ Tapa de carton tensado / Kartonhülle gestreckt	2 x 12 = 24	Ø 69
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box / Verpackung in Wellpappe / Embalaje de carton corrugado	92	Ext 234 x 157 x 152

**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	30	25
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	330	275



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.11.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 15</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>24.11.2023</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 produttivo/ 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 <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		



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>SEMIFREDDO TORRONCINO</b> <b>codice 0514</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.11.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 15</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>24.11.2023</b>
--	--	---

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada/  
\*mögliche Kreuzkontamination

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/  
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU 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.