



SPECIFICAȚII TEHNICE

Denumire: SIMPLE' CREMOLPANN - conserve 1.500 kg

Cod intern: f.9225088.5453850.0218050

Descrierea produsului: Pastă pentru înghețată și gelato italiană

Greutate netă: 1.500 kg

INGREDIENTE

- zahăr
- apă
- sirop de glucoză
- LAPTE concentrat (3%)
- stabilizatori E 401 (alginat de sodiu)
- E 410 (gumă de roșcove)
- E 412 (gumă de guar)
- E 466 (carboximetilceluloză sodică)
- sare
- arome

Sugestie de utilizare: Amestecați o cutie de produs cu două cutii egale de lapte. Lăsați să stea 10 minute și apoi amestecați.

Țara de origine: Italia

Alergeni: vezi ingredientele enumerate mai sus. Dacă sunt prezenți alergeni, aceștia sunt afișați cu majuscule.

FĂRĂ GLUTEN

OMG (Organism Modificat Genetic)

Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003

Fabbri 1905 SpA atestă că, în ceea ce privește materiile prime utilizate în propria producție și considerate a fi supuse riscului de contaminare cu OMG-uri, a obținut de la propriii furnizori garanții certificate și documentate privind controlul liniei de producție și trasabilitatea loturilor pentru a asigura respectarea deplină a dispozițiilor menționate mai sus.

Pe baza acestor garanții și a propriilor inspecții periodice, Fabbri 1905 SpA poate declara că nu utilizează materiale care conțin, constau din sau sunt derivate din OMG-uri.

SPECIFICAȚII FIZICE CHIMICE

Declarație nutrițională Valori nutriționale medii la 100 g

- Energie (KJ): 1130
- Energie (Kcal): 266
- Grăsimi: <0,5 g



> din care saturate: <0,5 g

- Carbohidrați: 65 g

> din care zaharuri: 58 g

- Fibre: <0,5 g

- Proteine: <0,5 g

- Sare: 0,28 g

Substanță uscată refractometrică, °Bx: 66 ± 1

Umiditate, %: -

Aciditate (ca acid citric monohidrat, %): -

Grad alcoolic, %: -

DURATA DE UTILIZARE

Termen de valabilitate: A se consuma de preferință înainte de 36 de luni

Depozitare: temperatura camerei

SPECIFICAȚII MICROBIOLOGICE

Număr standard de plăci (UFC): <5000/g

Drojdii (UFC): <100/g

Mucegaiuri (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

Listeria monocytogenes (UFC): abs/25g

Standarde de calitate: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, BRC, IFS

Certificări religioase și etice

Kosher: - Lactate: - UkdCode:

Halal: - Vegan: - Organic:

Reguli, regulamente sau directive UE:

Decretul-lege 18/2023 de transpunere a Directivei UE 2020/2184, Decretul consolidat privind mediul 152/06, Regulamentul (CE) nr. 1333/08, Regulamentul (CE) nr. 1334/08, Regulamentul (CE) nr. 1332/08, Decretul 27 februarie 2008 - Regulamentul (CE) nr. 380/2012, Regulamentul (CE) nr. 232/2012, Regulamentul (CE) 609/2013, Regulamentul (CE) nr. 828/2014, Regulamentul (CE) nr. 1169/11, Regulamentul (UE) 231/2017, Regulamentul (CE) 915/2023, Regulamentul (CE) 396/2005 smi, Regulamentul (CE) 149/08, Regulamentul (CE) 432/2012, Regulamentul 91/2011/UE în JO L 334, Regulamentul (CE) nr. 1924/06, Regulamentul (UE) 848/2018, Regulamentul (CE) 858/2013, Regulamentul (CE) nr. 852/04 și modificările ulterioare, Regulamentul... (CE) 625/2017, Reg (CE) 1282/11, Reg (CE) 1935/04 - Reg (CE) 2023/06, DM 11 noiembrie 2013, nr. 140, Reg (CE) nr.1441/07, Reg (CE) 1829/03 - Reg (CE) 1830/03, DL 110/1992, Reg. (CE) nr. 178/02, DL 193/2007 „Linii directe pentru gestionarea operațională a sistemelor de alertare din 13 noiembrie 2008”, Reg. (CE) nr. 2073/2005 și modificările ulterioare.



Ambalaj: Cutie: metal (tablă de cositor) Capac: plastic (LDPE)

Materialele utilizate în ambalajele noastre care intră în contact direct cu alimentele sunt adecvate pentru contactul cu alimentele, în conformitate cu legislația italiană și europeană în vigoare: - Legislația italiană: Decretul ministerial din 21.03.1973, Decretul ministerial din 18.02.1984, Decretul ministerial nr. 140 din 11.11.2013 și actualizările sale, - Regulamentele UE: Reg. CE 1935/2004, Reg. 1895/2005/CE, Reg. 10/2011/CE, Directiva 2023/2006/CE și actualizările conform instrucțiunilor furnizorilor de materiale de ambalare, disponibile la cerere.

Compania își va informa în mod corespunzător clienții în cazul în care apar modificări ale prezentei declarații.

TRATAMENT IRADIAT (Directivele 1999/2/UE și 1999/3/UE - reg.CE 1169/11): nu se aplică

Data imprimării: 18/02/2025

Revizia nr. 2

Marco Sangiorgi

Fabbri 1905 S.p.A. – Quality Assurance Manager

FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 82/A
Tel. 051 6601401
Partita IVA 00281980375

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Sangiorgi', written in a cursive style.



TEHNICI SPECIFICE

Produs: Cremolpann simplu

Codice: f.9225088.5453850.0218050

Descriere legală: Preparato in pasta semilavorato per gelati.

Greutate netă: 1.500 kg

INGREDIENTE

- zahăr

apă

- șervețel de glucoză

- LATTE concentrat (3%)

- stabilizatori E 401

- E 410

- E 412

- E 466

- vânzare

- arom

Istruzioni per l'uso: Miscelare 1 lattina di prodotto cu 2 lattine uguali di latte. Far riposare 10 minuti e mantecare.

Țara de origine: Italia

Alergeni: vedi ingredienti sopra elencati. Se sunt prezenti alergeni sunt evidentiati in MAIUSCOLO

FĂRĂ GLUTEN

OGM (Organismi Geneticamente Modificati)

Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Fabbri 1905 SpA atestă che, relativamente alle materie prime utilizzate nelle proprietà di produzione și ritenute a rischio di contaminazioni OGM, a ottenuto dai propri fornitori garanzie documentate certificate di controllo di filiere and rintracciabilità del lotto per assicurare il pieno respect delle disposizioni sopra menzionate. Sulla base di queste garanzie e dei propri controlli periodici di verifica, Fabbri 1905 SpA è in grado di dichiarare che non impiega materiali contententi, consistenti o derivati da OGM.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Dichiarazione nutrizionale Valori medii per 100 g

- Energie (KJ): 1130

- Energie (Kcal): 266



- Grasă: <0,5 g
> di cui acidi grassi saturi : <0,5 g

- Carbohidrați: 65 g
> din care doveleci: 58 g

- Fibre: <0,5 g

- Proteine: <0,5 g

- Vânzare: 0,28 g

Reziduu rifrattometrico, °Bx: 66 ± 1

Umiditate, %: -

Aciditate (in acido citrico monohidrat, %): -

Grad de alcool, %: -

DURATA DE UTILIZARE

Perioada de valabilitate: Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi

Conservare: temperatura ambientală

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <5000/g

Lieviti (UFC): <100/g

Mufă (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

Listeria monocytogenes (UFC): abs/25g

Norme de calitate: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, BRC, IFS

Certificații Religioase și Etichete

Kosher: [] - Lactate: [X] - CodiceUkd: []

Halal: [X] - Vegan: [] - Biografie: []

Norme, regulamente o directive UE:

DL 18/2023 che recepisce la Direttiva UE 2020/2184, Testo unico ambiente DL 152/06, Reg. (CE) n. 1333/08, Reg. (CE) n. 1334/08, Reg. (CE) n. 1332/08, decreto 27 februarie 2008 - Reg. (CE) n. 380/2012, Reg. (CE) n. 232/2012, Reg. (UE) 609/2013, Reg. (CE) n. 828/2014, Reg (UE) nr. 1169/11, Reg. (UE) 231/2017, Reg. (UE) 915/2023, Reg. (UE) 396/2005 smi, Reg (CE) 149/08, Reg (UE) nr. 432/2012, Regolamenti 91/2011/UE în GU L 334 del Reg (CE) nr. 1924/06, Reg. (UE) 848/2018, Reg (UE) nr. 858/2013, Reg (CE) nr. 852/04 e smi, Reg. (UE) 625/2017, Reg (UE) 1282/11, Reg (CE) 1935/04 - Reg (CE) 2023/06, DM 11 noiembrie 2013, n. 140, Reg (CE) nr.1441/07, Reg (CE) 1829/03 - Reg (CE) 1830/03, DL



110/1992, Reg (CE) nr.178/02, DL 193/2007 'Linee Guida per la gestione operativa dei sistemi di allerta del 13 noiembre 2008', Reg. (UE) 2073/2005 și modificări succesive.

Confezione: Latta: metallo (Banda Stagnata) Tappo: plastic (LDPE)

I materiale utilizate per i nostri imballaggi in direct contact con gli alimenti sono idonei al contact con gli alimenti nel rispetto delle attuali legislazioni italiana e UE in vigore: - leggi italiane: DM datato 21.03.1973, DM datato 18.02.194, DM n.140 datato 11.11.2013 EU aggiornamento, Regul CE e ulterior normative EU aggiornamento: Reg. 1935/2004, Reg. 1895/2005/CE, Reg 10/2011/CE, Dir 2023/2006/CE și ulterior aggiornamento come instrucțiuni da parte dei furnizori di materiale di imballaggio disponibili su cerere

Si provvederà ad informare adeguatamente la clientela se insorgeranno variazioni rispetto all'attuale dichiarazione.

Trattamento di irradiazione: non applicabile secondo le dir. 1999/2 e 1999/3 e secondo il reg.CE1169/11

Data Imprimării: 18/02/2025

Revizia nr. 2

Marco Sangiorgi

Fabbri 1905 S.p.A. – Quality Assurance Manager

FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 82/A
Tel. 051 6601401
Partita IVA 00281980375

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Sangiorgi'.