



SPECIFICAȚII TEHNICE

Nume: SOS GOURMET AMARENA 5 sticle 950 g

Cod intern: f.9404021.5390000.0221170

Descrierea produsului: Sos cremos cu vișine pentru desert, înghețată, iaurt, specialități de cafea, cocktailuri și băuturi speciale.

Greutate netă: 950 g

INGREDIENTE

- zahăr
- sirop de glucoză
- apă
- suc de cireșe sălbatice (10%)
- acid citric
- concentrat de legume (cartof dulce, măr, ridiche, cireșe)
- stabilizator E 440 (pectină)
- corector de aciditate E 331 (citrat de sodiu)
- arome naturale

Sugestie de utilizare: Dozați după cum este necesar

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 ml

- Energie (KJ): 1750
- Energie (Kcal): 412
- Grăsimi: 0 g
- > din care acizi grași saturați: 0 g



- Carbohidrați: 100 g

> din care zaharuri: 89 g

- Fibre: 0,2 g

- Proteine: 0 g

- Sare: 0,19 g

Substanță uscată refractometrică, °Bx: 75 ± 1

Umiditate, %: -

Aciditate (ca acid citric monohidrat, %): 2,3 ± 0,2

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 pe placă (UFC): <1000/g

Drojdii (UFC): <100/g

Mucegaiuri (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

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

Certificări religioase și etice

Kosher: StarK - StarDiary - UkdCode [SK2WQBS6Y4F]

Halal: - Vegan: - Biografie:

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 directoare pentru gestionarea operațională a sistemelor de alertă din 13 noiembrie 2008”.

Ambalaj: Sticlă: plastic (PP) Capac: plastic (PP) Etanșare capac: folie laminată (poliester-poliiolefină-aluminiu)



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

Data imprimării: 28/11/2023

Revizia nr. 3

Stefano Marazzi
Fabbri 1905 S.p.A. – Factory 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 be 'S. Marazzi', written over a light blue circular stamp.



TEHNICI SPECIFICE

Produs: TOPPING AMARENA 5 950g

Codice: f.9404021.5390000.0221170

Descriere legală: Salsa dulce all'amarena pentru garanție și rîcopertură de gelati și desert.

Greutate netă: 950 g

INGREDIENTE

- zahăr
- șervețel de glucoză
- apă
- suc de amarenă (10%)
- acidifiant acid citric
- concentrato vegetal (patata dulce, mela, ravanello, ciliiegia)
- stabilizator E 440
- corector de aciditate E 331
- arome naturale

Instrucțiuni pentru utilizare: A piacimento

Țara de origine: Italia

Alergeni: vedi ingredienti sopra elencati. Se sunt prezenti alergenii 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 e 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 ml

- Energie (KJ): 1750
- Energie (Kcal): 412
- Grasă: 0 g
- > di cui acidi grassi saturi : 0 g



- Carbohidrați: 100 g

> din care dovlecei: 89 g

- Fibre: 0,2 g

- Proteine: 0 g

- Vânzare: 0,19 g

Reziduu rifrattometrico, °Bx: 75 ± 1

Umiditate, %: -

Aciditate (in acido citrico monoidrato, %): 2,3 ± 0,2

Grad de alcool, %: -

DURATA DE UTILIZARE

Perioada de valabilitate: Da consumarsi preferabilmente entro 36 mesi

Conservare: temperatura ambientală

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <1000/g

Lieviti (UFC): <100/g

Mufă (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

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

Certificații Religioase și Etichete

Kosher: StarK - StarDiary - CodiceUkd [SK2WQBS6Y4F]

Halal: - 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 noiembrie 2008'.

Confezione: Bottiglia: plastica (PP) Tappo: plastica (PP) Sigillo tappo: film multistrato (Poliester-Poliiolefine-Alu)



I materiale utilizzate 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: 28/11/2023

Revizia nr. 3

Stefano Marazzi
Fabbri 1905 S.p.A. – Factory 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 be 'Stefano Marazzi', written over a light grey circular stamp.