



#### SPECIFICAȚII TEHNICE

Nume: VARIEGATO AMARENA S - galeata 4.500 kg

Cod intern: f.9400262.5392000.0218582

Descrierea produsului: Preparat din fructe pentru garnirea și marmorarea gelato-ului, înghețatei și iaurtului, precum și pentru umplerea semifreddo-ului și a deserturilor. Topping Amarena cu pulpă. Ideal pentru a crea ondulații și efecte de marmorare.

Greutate netă: 4.500 kg

#### INGREDIENTE

- zahăr
- cireșe sălbatice (36%)
- sirop de glucoză
- acid citric
- stabilizator E 440 (pectină)
- arome
- colorant antocianine (culoarea sucului de legume)

Sugestie de utilizare: A se utiliza în înghețată pestriță. 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. VEGAN. Produs fără sămburi. Poate conține sămburi sau fragmente de sămburi.

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 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): 1235
- Energie (Kcal): 291
- Grăsimi: <0,5 g
- > din care acizi grași saturați: 0 g
- Carbohidrați: 70 g
- > din care zaharuri: 62 g
- Fibre: 0,3 g
- Proteine: <0,5 g
- Sare: 0,14 g

Substanță uscată refractometrică, °Bx: 72 ± 1

Umiditate, %: -



Aciditate (ca acid citric monohidrat, %): 2,1 ± 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 de celule pe placă (UFC): max. 100/g

Drojii (UFC): <10/g

Mucegaiuri (UFC): <10/g

Coliformi (UFC): <10/g

Salmonella (UFC): abs/25g

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

#### Certificări religioase și etice

Kosher: StarK [ ] - StarDiary [ ] - UkdCode [ ]

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

Reguli, regulamente sau directive UE:

Decretul 31/01 integrat cu DL 27/02, testo unico mediu DL 152-2006, reg. (CE) nr. 1333/08, reg. (CE) nr. 1334/08, Reg. (CE) nr. 1332/08, 27 februarie 2008 Decret-reg. (CE) nr. 380/2012, reg. (CE) nr. 232/2012, reg. (CE) nr. 41/09, reg. (CE) nr. 828/2014, DL 109/92, reg. (UE) nr. 420/11, Reg. (CE) nr. 149/08, Reg. (CE) nr. 1169/11, Reg. (CE) nr. 432/2012, regulamentele 91/2011/UE JO L 334 din Regulamentul (CE) nr. 1924/06, 2003/89/CE, Decretul legislativ 109/92, (CE) nr. 834/2007, Regulamentul (UE) nr. 858/2013, Regulamentul (CE) nr. 852/04, Regulamentul (CE) nr. 854/04, Regulamentul (UE) 1282/11, Regulamentul (CE) 1935/04-Reg. (CE) 2023/06, Decretul din 21 decembrie 2010, nr. 258, Regulamentul (CE) nr. 1441/07, Regulamentul (CE) 1829/03-Reg (CE) 1830/03, DL 110/1992, Reg (CE) nr. 178/02, DL 193/2007 Linii directe pentru gestionarea sistemelor operaționale de avertizare timpurie din 13 noiembrie 2008

Ambalaj: Găleată: plastic (PP) Etanșare: folie laminată (PET-PP)

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: 20/04/2023

Revizia nr. 1

**Stefano Marazzi**  
**Fabbri 1905 S.p.A. – Factory Manager**

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



#### TEHNICI SPECIFICE

Produs: VARIEGATO AMARENA § 4.500 kg

Codice: f.9400262.5392000.0218582

Descriere legală: Preparare di frutta pentru decorare gelati și iaurt, precum și pentru farce semifreddi și dolci. Speciale per variegare.

Greutate netă: 4.500 kg

#### INGREDIENTE

- zahăr
- amarenă (36%)
- șervețel de glucoză
- acidifiant acid citric
- pectină stabilizantă
- arom
- colorant antociani

Istruzioni per l'uso: Da utiliza per variegare gelati. Dosare a piacimento.

Țara de origine: Italia

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

SENZA GLUTINE. VEGAN OK. Produs mecanic denocciolato. Può contenere noccioli o frammenti di noccioli.

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 rispetto 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 contenenti, consistenti o derivati da OGM.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g

- Energie (KJ): 1235
- Energie (Kcal): 291
- Grasă: <0,5 g
- > di cui acidi grassi saturi : 0 g
- Carbohidrați: 70 g
- > din care zaharuri: 62 g
- Fibre: 0,3 g
- Proteine: <0,5 g
- Vânzare: 0,14 g
- Reziduu rifrattometrico, °Bx: 72 ± 1
- Umiditate, %: -
- Aciditate (in acido citric monoidrato, %): 2,1 ± 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): 100/g max

Lieviti (UFC): <10/g

Mufă (UFC): <10/g

Coliformi (UFC): <10/g

Salmonella (UFC): abs/25g

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

Certificații Religioase și Etichete

Kosher: StarK [ ] - StarDiary [ ] - CodiceUkd [ ]

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

Norme, regulamente o directive UE:

DL 31/01 integrato cu DL 27/02, Testo unico ambiente DL 152 - 2006, 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. (CE) n. 41/09, reg. (CE) n. 828/2014, DL 109/92, reg. (UE) n. 420/11, Reg (CE) 149/08, Reg (UE) nr. 1169/11, Reg (UE) nr. 432/2012, regulamentele 91/2011/UE în GU L 334 del Reg (CE) nr. 1924/06, normativa 2003/89/CE, DL 109/92, Reg (UE) nr. 834/2007, Reg (UE) nr. 858/2013, reg (CE) nr. 852/04, Reg (CE) nr. 854/04, Reg (UE) 1282/11, Reg (CE) 1935/04 - Reg (CE) 2023/06, decret 21 Dicembre 2010, nr. 258, Reg (CE) nr.1441/07, Reg (CE) 1829/03 - Reg (CE) 1830/03, DL 110/1992, Reg (CE) nr.178/02, DL 193/2007Linee Guida per la gestione operativa dei sistemi di allerta del 13 noiembrie 2008

Confezione: Secchio: plastic (PP) Sigillo: film multistrato (PET-PP)

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: 20.04.2023

Revizia nr. 1

**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