



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: AMARENA "T.F. 16-18 - tins 2,750 kg

Internal Code: f.9122507.0222477

Product Description: Wild cherries in wild cherry syrup

Net Weight: 2,750 kg

INGREDIENTS

- wild cherries (57,8%)
- sugar
- glucose syrup
- water
- wild cherry juice (4%)
- acid citric acid
- colour anthocyanins
- natural flavourings
- caramelised sugar
- vegetable concentrate (black carrot, apple)
- Wild cherries used: 57,8 g per 100 g of finished product

Suggestion For Use: Dose as required.

Country Of Origin: Italy

Allergens: see ingredient listed above. If allergens are present, are shown in uppercase

GLUTEN FREE - VEGAN OK - PALM OIL FREE - LACTOSE FREE. Mechanically pitted product. May contain pits or fragments of pits.

GMO (Genetically Modified Organism)

Reg. EC 1829/2003 and Reg. EC 1830/2003

Fabbri 1905 S.p.A. attests that, regarding the raw materials used in its own production and considered under risk of contamination by GMOs, it has obtained, from its own suppliers, certified documented guarantees of production line control and batch traceability to ensure the full respect of the dispositions mentioned above.

Based on these guarantees and on its own periodical inspections, Fabbri 1905 S.p.A. can declare that it does not use materials containing, consisting of, or derived from GMOs.

CHEMICAL PHYSICAL SPECIFICATIONS

Nutritional Declaration Average Nutritional Values per 100 g

- Energy (KJ) : 1191
- Energy (Kcal) : 280



- Fat : 0,1 g
- > of which saturated : 0,01 g
- Carbohydrate : 68 g
- > of which sugars : 56 g
- Fibre : 0,7 g
- Protein : 0,2 g
- Salt : 0,02 g

Refractometric dry matter, °Bx: 67 +/-2

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): 1,3 +/-0,1

Alcoholic degree, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 60 months

Storage: room temperature

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Standard Plate Count (CFU): <1000/g

Yeasts (CFU): <100/g

Moulds (CFU): <100/g

Coliforms (CFU): <100/g

Salmonella (CFU): abs/25g

Listeria monocytogenes (CFU) : abs/25g

Quality Standards: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, BRC, IFS

Religious and Ethical Certifications

Kosher: [X] - Dairy: [] - UkdCode: []

Halal: [X] - Vegan: [X] - Organic: []

Rules, regulations or UE directives:

Decree Law 18/2023 transposing EU Directive 2020/2184, Consolidated Environmental Law Decree 152/06, Reg. (EC) n. 1333/08, Reg. (EC) n. 1334/08, Reg. (EC) No 1332/08, Decree 27 February 2008 - Reg. (EC) No 380/2012, Reg. (EC) No 232/2012, Reg. (EC) 609/2013, Reg. (EC) No 828/2014, Reg (EC) No 1169/11, Reg. (EU) 231/2017, Reg. (EC) 915/2023, Reg. (EC) 396/2005 s.m.i, Reg (EC) 149/08, Reg (EC) 432/2012, Regulation 91/2011/EU in OJ L 334 Reg (EC) No 1924/06, Reg. (EU) 848/2018, Reg (EC) 858/2013, Reg (EC) No 852/04 and subsequent amendments, Reg. (EC) 625/2017, Reg (EC) 1282/11, Reg (EC) 1935/04 - Reg (EC) 2023/06, D.M. 11 November 2013, n. 140, Reg (EC) n.1441/07, Reg (EC) 1829/03 - Reg (EC) 1830/03, D.L. 110/1992, Reg (EC) n.178/02, D.L. 193/2007 - Implementation of Directive 2004/41/EC



concerning controls related to food safety and the application of community regulations in the same sector, 'Guidelines for the operational management of alert systems of 5 May 2021'.

Packaging: Can: metal (tin plate) Cap: plastic film (LDPE)

The materials used in our packaging that come into direct contact with food are suitable for contact with food, in accordance with the current Italian and EU legislation in force: - Italian laws: Ministerial Decree dated 21.03.1973, Ministerial decree dated 18.02.1984, Ministerial decree n.140 dated 11.11.2013 and its updates, - UE regulations: Reg EC 1935/2004, Reg. 1895/2005/EC, Reg 10/2011/EC, Dir 2023/2006/EC and updates as instructions by the suppliers of packaging materials available upon request

The company shall suitably inform its clients should any variations to the current declaration take place.

IRRADIATED TREATMENT (Directives 1999/2/UE and 1999/3/UE - reg.CE 1169/11): not applicable

Print Date: 05/11/2025

Revision n° 4

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 6501401
Partita IVA 00281980375



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: AMARENA "T.F." per Pasticceria cal.16-18 - 2,750 kg

Codice: f.9122507.0222477

Descrizione Legale: Amarena denocciolata in sciroppo di amarena

Peso Netto: 2,750 kg

INGREDIENTI

- amarene (57,8%)
- zucchero
- sciroppo di glucosio
- acqua
- succo di amarena (4%)
- acidificante acido citrico
- colorante antociani
- aromi naturali
- zucchero caramellizzato
- concentrato vegetale (carota nera, mela)
- .
- Amarene utilizzate: 57,8 g per 100 g di prodotto finito

Istruzioni per l'uso: Dosaggio a piacimento.

Paese di Origine: Italy

Allergeni: vedi ingredienti sopra elencati. Se sono presenti allergeni sono evidenziati in MAIUSCOLO

SENZA GLUTINE - VEGAN OK - SENZA OLIO DI PALMA - SENZA LATTOSIO. Prodotto meccanicamente denocciolato. Può contenere noccioli o frammenti di noccioli.

OGM (Organismi Geneticamente Modificati)

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

Fabbri 1905 S.p.A. attesta che, relativamente alle materie prime utilizzate nelle proprie produzioni e ritenute a rischio di contaminazioni OGM, ha ottenuto dai propri fornitori garanzie documentali certificate di controllo di filiere e 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 S.p.A. 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



- Energia (KJ) : 1191
- Energia (Kcal) : 280
- Grassi : 0,1 g
- > di cui acidi grassi saturi : 0,01 g
- Carboidrati : 68 g
- > di cui zuccheri : 56 g
- Fibre : 0,7 g
- Proteine : 0,2 g
- Sale : 0,02 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: 67 +/-2

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): 1,3 +/-0,1

Grado alcoolico, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 60 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <1000/g

Lieviti (UFC): <100/g

Muffe (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

Listeria monocytogenes (UFC): abs/25g

Norme di qualità: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, BRC, IFS

Certificazioni Religiose ed Etiche

Kosher: [X] - Dairy: [] - CodiceUkd: []

Halal: [X] - Vegan: [X] - Bio: []

Norme, regolamenti o direttive UE:

D.L. 18/2023 che recepisce la Direttiva UE 2020/2184, Testo unico ambiente D.L. 152/06, Reg. (CE) n. 1333/08, Reg. (CE) n. 1334/08, Reg. (CE) n. 1332/08, decreto 27 febbraio 2008 - Reg. (CE) n. 380/2012, Reg. (CE) n. 232/2012, Reg. (UE) 609/2013, Reg. (CE) n. 828/2014, Reg. (UE) n. 1169/11, Reg. (UE) 231/2017, Reg. (UE) 915/2023, Reg. (UE) 396/2005 s.m.i, Reg (CE) 149/08, Reg (UE) n. 432/2012,



Regolamenti 91/2011/UE in GU L 334 del Reg (CE) n. 1924/06, Reg. (UE) 848/2008, Reg (UE) n. 858/2013, Reg (CE) n. 852/04 e s.m.i, Reg. (UE) 625/2017, Reg (UE) 1282/11, Reg (CE) 1935/04 - Reg (CE) 2023/06, D.M. 11 novembre 2013, n. 140, Reg (CE) n.1441/07, Reg (CE) 1829/03 - Reg (CE) 1830/03, D.L. 110/1992, Reg (CE) n.178/02, D.L. 193/2007 - Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, 'Linee Guida per la gestione operativa dei sistemi di allerta del 5 maggio 2021'.

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

I materiali utilizzati per i nostri imballaggi in diretto contatto con gli alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti nel rispetto delle attuali legislazioni italiana e UE in vigore: - le leggi italiane: D.M. datato 21.03.1973, D.M. datato 18.02.194, D.M. n.140 datato 11.11.2013 e ulteriore aggiornamento, -le normative EU: Reg CE 1935/2004, Reg. 1895/2005/CE, Reg 10/2011/CE, Dir 2023/2006/CE e ulteriore aggiornamento come istruzioni da parte dei fornitori di materiali di imballaggio disponibili su richiesta

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 Stampa: 05/11/2025

Revisione n° 4

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