



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: LIMONE SORBETTO S - bags 0,750 kg

Internal Code: f.9233660.5667040.0221749

Product Description: Semi-finished powder preparation for the preparation of lemon sorbets.

Net Weight: 0,750 kg

INGREDIENTS

- sugar
- vegetables fats (coconut, palm)
- acidifier citric acid
- lemon juice (2 %)
- glucose syrup
- stabilizers E 410 (locust bean gum)
- E 412 (guar gum)
- E 466 (sodium carboxymethyl cellulose)
- emulsifiers E 471 (mono - and diglycerides of fatty acids)
- E 477 (propane - 1,2 - diol esters of fatty acids)
- dextrose
- powdered skim MILK
- MILK proteins
- flavourings
- modified starch

Suggestion For Use: pour the contents of 1 bag into a jug and add 3 litres of water. Stir and pour into the slush machine

Country Of Origin: Italy

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

GLUTEN FREE

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) : 1781
- Energy (Kcal) : 421
- Fat : 5,3 g
- > of which saturated : 4,8 g
- Carbohydrate : 90 g
- > of which sugars : 88 g
- Fibre : 1 g
- Protein : 0,6 g
- Salt : 0,18 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <5

Acidity (as monohydrated citric acid, %): 3,1

Alcoholic degree, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 36 months

Storage: room temperature

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Standard Plate Count (CFU): <5000/g

Yeasts (CFU): <10/g

Moulds (CFU): <100/g

Coliforms (CFU): <10/g

Salmonella (CFU): abs/25g

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

Religious and Ethical Certifications

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

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

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) 848/2008, 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 "Guidelines for the operational management of alert systems of 13 November 2008".

Packaging: Bag: multilayer film (PET-Alu-PE)

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 currents declaration take place.

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

Print Date: 23/10/2023

Revision n° 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



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Sorbetto al Limone S

Codice: f.9233660.5667040.0221749

Descrizione Legale: Preparato in polvere semilavorato per la preparazione di sorbetti al limone.

Peso Netto: 0,750 kg

INGREDIENTI

- zucchero
- grassi vegetali (noce di cocco, palma)
- acidificante acido citrico
- succo di limone (2 %)
- sciroppo di glucosio
- stabilizzanti E 410
- E 412
- E 466
- emulsionanti E 471
- E 477
- destrosio
- LATTE scremato in polvere
- proteine del LATTE
- aromi
- amido modificato

Istruzioni per l'uso: versare il contenuto di 1 busta in una caraffa e aggiungere 2,5 litri di acqua e il succo di 3 limoni. Miscelare e versare nel granitore. Per un gusto più delicato: diluire il contenuto della busta in 3 litri di acqua

Paese di Origine: Italy

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

SENZA GLUTINE

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) : 1781
- Energia (Kcal) : 421
- Grassi : 5,3 g
- > di cui acidi grassi saturi : 4,8 g
- Carboidrati : 90 g
- > di cui zuccheri : 88 g
- Fibre : 1 g
- Proteine : 0,6 g
- Sale : 0,18 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <5

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): 3,1

Grado alcoolico, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <5000/g

Lieviti (UFC): <10/g

Muffe (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <10/g

Salmonella (UFC): abs/25g

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

Certificazioni Religiose ed Etiche

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

Halal: [] - Vegan: [] - 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 "Linee Guida per la gestione operativa dei sistemi di allerta del 13 novembre 2008".

Confezione: Busta: film multistrato (PET-Al-PE)

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: 10/23/2023

Revisione n° 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