



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: BASE GELATO SYSTEM 220 g

Internal Code: f.9233607.5663238.0210024

Product Description: Semi-finished powder preparation for ice cream

Net Weight: 0,220 kg

INGREDIENTS

- sugar
- dextrose
- maltodextrins
- stabilizers: E 412 (guar gum)
- E 466 (sodium carboxy methyl cellulose)
- emulsifiers: E 471 (mono - and diglycerides of fatty acids)
- E 472b (lactic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids)
- E 472e (mono-and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acid)
- glucose syrup
- salt
- refined coconut oil
- potato proteins
- pea proteins
- flavourings

Suggestion For Use: SORBETTO: water 2 L + Mixybar 650 g (500 ml) + base Gelato Sytem 220 g (1 envelope). ICE CREAM: milk 2 L + Mixybar 650 g (500 ml) + base Gelato System 220 g + 0,5 L cream.

Country Of Origin: Italy

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

GLUTEN FREE - VEGAN SUITABLE - LACTOSE 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) : 1642
- Energy (Kcal) : 387
- Fat : 2,0 g
- > of which saturated : 1,8 g
- Carbohydrate : 91 g
- > of which sugars : 81 g
- Fibre : 2,6 g
- Protein : <0,5 g
- Salt : 0,95 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <4

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Alcoholic degree, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 24 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

Listeria monocytogenes (CFU) : abs/25g

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

Religious and Ethical Certifications

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

Halal: [X] - Vegan: [] - 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: PET film - ALU film - LDPE film bag.

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: 24/04/2026

Revision n° 1

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



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: BASE GELATO SYSTEM 220 g

Codice: f.9233607.5663238.0210024

Descrizione Legale: Preparato in polvere semilavorato per gelati

Peso Netto: 0,220 kg

INGREDIENTI

- zucchero
- destrosio
- maltodestrine
- stabilizzanti: E 412
- E 466
- emulsionanti: E 471
- E 472b
- E 472e
- sciroppo di glucosio
- sale
- olio di cocco raffinato
- proteine di patata
- proteine di pisello
- aromi

Istruzioni per l'uso: SORBETTO: acqua 2 L + Mixybar 650 g (500 ml) + base Gelato System 220 g (1 busta)
GELATO: latte 2 L + Mixybar 650 g (500 ml) + base Gelato Sytem 220 g + panna 0,5 L.

Paese di Origine: Italy

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

SENZA GLUTINE - IDONEITA' VEGANA - NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

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) : 1642
- Energia (Kcal) : 387
- Grassi : 2,0 g
- > di cui acidi grassi saturi : 1,8 g
- Carboidrati : 91 g
- > di cui zuccheri : 81 g
- Fibre : 2,6 g
- Proteine : <0,5 g
- Sale : 0,95 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <4

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Grado alcoolico, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 24 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

Listeria monocytogenes (UFC): abs/25g

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

Certificazioni Religiose ed Etiche

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

Halal: [X] - 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 - 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: busta in poliaccoppiato PET - Alluminio - 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: 24/04/2026

Revisione n° 1

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