



TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: CHIARA FRUTTA bottles 900 g
Internal Code: f.9400900.5159918.0218500

Net weight: 900 g

INGREDIENTS:

glucose syrup
water
sugar
antioxidant L-ascorbic acid
lemon juice
preservative E 202 (potassium sorbate)

Suggestions for use: Fruit-salad: add 50-80g ChiaraFrutta per kg of fruit-salad, as lemon substitute (50-80 g equal to 4-6 tablespoons).

GLUTEN FREE

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

Country of origin: Italy

CHEMICAL PHYSICAL SPECIFICATIONS:

Refractometric dry matter, °Bx: 69 ± 1

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): 1,18 ± 0,2

(I) Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml (D) Nährwertdeklaration Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml (F) Déclaration nutritionnelle Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml (GB) Nutrition declaration Average nutrition facts per 100 ml (E-RA) Información nutricional Valores nutricionales medios por 100 ml (GR) Διατροφική δήλωση Μέση διατροφική αξία ανά 100 ml (NL) Voedingswaardevermelding Gemiddelde voedingswaarde per 100 ml (P) Declaração nutricional Valores nutricionais médios por 100 ml	
Energia - Energie - Energy - Valor energético - Ενέργεια	1564 kJ 368 kcal
Grassi - Fett - Matières grasses - Fat - Grasas - Λιπαρά - Vetten - Lípidos di cui acidi grassi saturi - Davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés - of which saturates - de las cuales saturadas - εκ των οποίων κορεσμένα - waarvan verzadigde vetzuren - dos quais saturados	0 g 0 g
Carboidrati - Kohlenhydrate - Glucides - Carbohydrate - Hidratos de carbono - Υδατάνθρακες - Koolhydraten - Hidratos de carbono di cui zuccheri - davon Zucker - dont sucres - of which sugars - de las cuales azúcares - εκ των οποίων σάκχαρα - waarvan suikers - dos quais açúcares	89 g 68 g
Proteine - Eiweiß - Protéines - Protein - Proteínas - Πρωτεΐνες - Eiwitten	0 g
Sal - Salz - Sel - Salt - Αλάτι - Zout - Sal	0.02 g

Alcoholic degree, %: -

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): <10/g

Coliforms (CFU): <10/g

Salmonella (CFU): abs/25g

Revision n° 1



SHELF LIFE:

Shelf life: 24 months

Storage: room temperature

Quality standards: ISO 9001:2008, BRC IFS

Religious and Ethical certifications:

Kosher: Star-K ☐ Star Dairy ☐ **UKD Code**

Halal ☐

Vegan ☐ **Bio** ☐

Rules, regulations or UE directives:

D.l. 31/01 integrated with D.L. 27/02, testo unico environment D.L. 152-2006, reg. (EC) no 1333/08, reg. (EC) no 1334/08, Reg. (EC) no 1332/08, February 27, 2008 Decree-reg. (EC) no 380/2012, reg. (EC) no 232/2012, reg. (EC) no 41/09, reg. (EC) no 828/2014, D.L. 109/92, reg. (EU) no 420/11, Reg (EC) 149/08 Reg, (EC) no 1169/11, Reg (EC) no 432/2012, regulations 91/2011/EU OJ L 334 of Reg (EC) no 1924/06, 2003/89/EC, legislative decree 109/92, (EC) no 834/2007, Reg (EU) no 858/2013, reg (EC) no 852/04, Reg (EC) no 854/04, Reg (EU) 1282/11, Reg (EC) 1935/04-Reg (EC) 2023/06, 21 Decree December 2010, no 258, Reg (EC) no 1441/07, Reg (EC) 1829/03-Reg (EC) 1830/03, D.L. 110/1992, Reg (EC) no 178/02, D.L. 193/2007

Guidelines for the management of operational early warning systems of November 13, 2008

Packaging: Bottle: plastic (PP) Cap: plastic (PP) Cap sealing: laminate film (Polyester-Polyolefin-Alu)

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 and its updates,

- UE regulations

Reg EC 1935/2004

Reg. 1895/2005/EC

Reg 10/2011/EC

Dir 2002/72/EC

and updates as instructions by the suppliers of packaging materials available upon request

GMO (Genetically Modified Organisms)

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.

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: 13/06/2022

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: "ChiaraFrutta"

Codice: f.9400900.5159918.0218500

Peso Netto: 900 g

INGREDIENTI:

sciroppo di glucosio
acqua
zucchero
antiossidante acido L-ascorbico
succo di limone
conservante E 202

Istruzioni per l'uso: 50-80g di Chiarafrutta (4-5 cucchiaini da cucina) per kg di frutta o litro di acqua in sostituzione del limone.

SENZA GLUTINE

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

Paese di origine: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Residuo rifrattometrico, °Bx: 69 ± 1

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): 1,18 ± 0,2

(I) Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml (D) Nährwertdeklaration Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml (F) Déclaration nutritionnelle Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml (GB) Nutrition declaration Average nutrition facts per 100 ml (E-RA) Información nutricional Valores nutricionales medios por 100 ml (GR) Διατροφική δήλωση Μέση διατροφική αξία ανά 100 ml (NL) Voedingswaardevermelding Gemiddelde voedingswaarde per 100 ml (P) Declaração nutricional Valores nutricionais médios por 100 ml	
Energia - Energie - Energy - Valor energético - Ενέργεια	1564 kJ 368 kcal
Grassi - Fett - Matières grasses - Fat - Grasas - Λιπαρά - Vetten - Lípidos di cui acidi grassi saturi - Davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés - of which saturates - de las cuales saturadas - εκ των οποίων κορεσμένα - waarvan verzadigde vetzuren - dos quais saturados	0 g 0 g
Carboidrati - Kohlenhydrate - Glucides - Carbohydrate - Hidratos de carbono - Υδατάνθρακες - Koolhydraten - Hidratos de carbono di cui zuccheri - davon Zucker - dont sucres - of which sugars - de las cuales azúcares - εκ των οποίων σάκχαρα - waarvan suikers - dos quais açúcares	89 g 68 g
Proteine - Eiweiß - Protéines - Protein - Proteínas - Πρωτεΐνες - Eiwitten	0 g
Sal - Salz - Sel - Salt - Αλάτι - Zout - Sal	0.02 g

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 1000/g massimo

Lieviti e Muffe (UFC): <10/g

Coliformi (UFC): <10/g

Salmonella (UFC): assente/25g

Revisione n° 1



SHELF LIFE:

Shelf life: 24 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

Norme di qualità: ISO 9001:2008, BRC IFS

Certificazioni Religiose ed Etiche:

Kosher: Star-K ☐ Star Dairy ☐ **Codice UKD**

Halal ☐

Vegan ☐ **Bio** ☐

Norme, regolamenti o direttive UE:

D.L. 31/01 integrato con D.L. 27/02, Testo unico ambiente D.L. 152 - 2006, 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. (CE) n. 41/09, reg. (CE) n. 828/2014, D.L. 109/92, reg. (UE) n. 420/11, Reg (CE) 149/08, Reg (UE) n. 1169/11, Reg (UE) n. 432/2012, regolamenti 91/2011/UE in GU L 334 del Reg (CE) n. 1924/06, normativa 2003/89/CE, D.L. 109/92, Reg (UE) n. 834/2007, Reg (UE) n. 858/2013, reg (CE) n. 852/04, Reg (CE) n. 854/04, Reg (UE) 1282/11, Reg (CE) 1935/04 - Reg (CE) 2023/06, decreto 21 Dicembre 2010, n. 258, 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: Bottiglia: plastica (PP) Tappo: plastica (PP) Sigillo tappo: film multistrato (Poliester-Poliiolefine-Alu)

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 e ulteriore aggiornamento,

-le normative EU

Reg CE 1935/2004

Reg. 1895/2005/CE

Reg 10/2011/CE

Dir 2002/72/CE

e ulteriore aggiornamento come istruzioni da parte dei fornitori di materiali di imballaggio disponibili su richiesta

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.

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: 13/06/2022

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