



## TECHNICAL SPECIFICATION

Name: CREMAFREDDA YOGURT - bag 750g

Internal Code: f.9233639.5662726.0221753

Product Description: MILK-BASED MIXES AND SORBETS IN THE SLUSH MACHINE. SEMI-FINISHED POWDER PREPARATION FOR YOGURT GRANITA

Net Weight: 750 g

## INGREDIENTS

- sugar
- fructose
- dried skimmed YOGURT (6,5 %)
- glucose syrup
- modified starch
- palm kernel oil
- flavourings
- acid citric acid
- food gelatin
- emulsifiers E 471 (mono - and diglycerides of fatty acids)
- E 477 (propane - 1,2 diol esters of fatty acids)
- thickener E 466 (sodium carboxymethyl cellulose)
- MILK proteins

Suggestion For Use: pour the content of 1 bag into a jug and add 3 litres of milk. Stir and pour into the slush machine. For a stronger taste, replace 500 g of milk with the same quantity of yogurt.

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) : 1755
- Energy (Kcal) : 414
- Fat : 4,9 g
- > of which saturated : 4,6 g
- Carbohydrate : 86 g
- > of which sugars : 78 g
- Fibre : 0 g
- Protein : 4,4 g
- Salt : 0,28 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <5

Acidity (as monohydrated citric acid, %): 2,6

Alcoholic degree, %: -

#### SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 30 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: ☐ - Dairy: ☐ - UkdCode: ☐

Halal: ☒ - 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 '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 current declaration take place.

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

Print Date: 16/07/2024

Revision n° 3

**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: Cremafredda Yogurt

Codice: f.9233639.5662726.0221753

Descrizione Legale: PER CREME E SORBETTI CON IL GRANITORE. PREPARATO IN POLVERE SEMILAVORATO PER GRANITE ALLO YOGURT.

Peso Netto: 750 g

## INGREDIENTI

- zucchero
- fruttosio
- YOGURT magro in polvere (6,5 %)
- sciroppo di glucosio
- amido modificato
- olio di palmisti
- aromi
- acidificante acido citrico
- gelatina alimentare
- emulsionanti E 471
- E 477
- addensante E 466
- proteine del LATTE

Istruzioni per l'uso: versare il contenuto di 1 busta in una caraffa e aggiungere 3 litri di latte. Miscelare e versare nel granitore. Per un gusto più deciso, si possono sostituire 500 g di latte con pari peso di yogurt.

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) : 1755
- Energia (Kcal) : 414
- Grassi : 4,9 g
- > di cui acidi grassi saturi : 4,6 g
- Carboidrati : 86 g
- > di cui zuccheri : 78 g
- Fibre : 0 g
- Proteine : 4,4 g
- Sale : 0,28 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <5

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): 2,6

Grado alcoolico, %: -

#### SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 30 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: ☐ - Dairy: ☐ - 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) 848/2018, 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 18.02.1994, 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: 16/07/2024

Revisione n° 3

**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