



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: CREMAFREDDA COFFEE - bag 750g

Internal Code: f.9233638.5662740.0221759

Product Description: Semi-finished powder preparation for coffee-flavoured granita.

Net Weight: 750 g

INGREDIENTS

- sugar
- fructose
- soluble coffee (5,8%)
- glucose syrup
- palm kernel oil
- modified starch
- emulsifiers E 471 (mono - and diglycerides of fatty acids)
- E 477 (propane - 1,2 - diol esters of fatty acids)
- food jelly
- colour E 150d (caramel coloring)
- MILK proteins
- thickener E 466 (sodium carboxymethyl cellulose)
- flavourings
- salt

Suggestion For Use: BASIC RECIPE WITH THE GRANITOR: 750g of product (one bag) +2,8 litres of milk +0.5 litres of water +3 or 4 cups of ristretto coffee. Pour Cremafredda Caffè Fabbri into a jug. Then add the milk, water and caffè ristretti. Mix carefully and pour into the slush machine. BLENDER RECIPE: Pour 50g of product + 100g of whole milk + 100/150g of ice cubes + 1 cup of ristretto coffee (optional) directly into the blender. Mix for about 10 seconds.

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) : 1753
- Energy (Kcal) : 414
- Fat : 5,5 g
- > of which saturated : 5,1 g
- Carbohydrate : 87 g
- > of which sugars : 76 g
- Fibre : 1,6 g
- Protein : 3,6 g
- Salt : 0,36 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <3

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

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) 848/2018, 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: 26/02/2024

Revision n° 2

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 Caffè

Codice: f.9233638.5662740.0221759

Descrizione Legale: Preparato in polvere per semilavorato per granite al gusto di caffè

Peso Netto: 750 g

INGREDIENTI

- zucchero
- fruttosio
- caffè solubile (5,8%)
- sciroppo di glucosio
- olio di palmisti
- amido modificato
- emulsionanti E 471
- E 477
- gelatina alimentare
- colorante E 150d
- proteine del LATTE
- addensante E 466
- aromi
- sale

Istruzioni per l'uso: RICETTA BASE CON IL GRANITORE: 750g di prodotto (una busta)+2,8 litri di latte +0,5 litri di acqua +3 o 4 caffè ristretti. Versare Cremafredda caffè Fabbri in una caraffa. Aggiungere poi il latte, l'acqua e i caffè ristretti. Miscelare con cura e versare nel granitore. RICETTA CON IL BLENDER: Versare direttamente nel blender 50g di prodotto+100g di latte intero +100/150g di ghiaccio in cubetti +1caffè ristretto (facoltativo). Mixare per circa 10 secondi.

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) : 1753
- Energia (Kcal) : 414
- Grassi : 5,5 g
- > di cui acidi grassi saturi : 5,1 g
- Carboidrati : 87 g
- > di cui zuccheri : 76 g
- Fibre : 1,6 g
- Proteine : 3,6 g
- Sale : 0,36 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <3

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

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: [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) 848/2018, 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-AI-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: 26/02/2024

Revisione n° 2

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