



## TECHNICAL SPECIFICATION

Name: NUTTY WOW DARK CHOCOLATE - bucket 4 kg

Internal Code: f.9225581.5856060.0227029

Product Description: TOPPING AND DECORATION FOR ICE CREAM - DARK CHOCOLATE FLAVOUR

Net Weight: 4,2 kg

## INGREDIENTS

- <b>sunflower oil</b>	ARGENTINA / AUSTRIA / BULGARIA / CROATIA / CZECH REPUBLIC / FRANCE / HUNGARY / ITALY / LITHUANIA / MOLDOVA / POLAND / ROMANIA / RUSSIAN FED. / SERBIA / SLOVAKIA / SLOVENIA / UKRAINE
- <b>cane sugar</b>	MAURITIUS
- <b>low fat cocoa powder (18%)</b>	GHANA
- <b>cocoa butter</b>	CONGO/ CAMEROON / IVORY COAST / GHANA / EQUATORIAL GUINEA / TANZANIA / UGANDA / GUINEA / TOGO / SAO TOME / SIERRA LEONE / LIBERIA / MADAGASCAR / COLOMBIA / PERU' / ECUADOR / DOMINICAN REPUBLIC
- <b>corn starch</b>	FRANCE / ITALY
- <b>emulsifier SOYA lecithin</b>	ITALY
- <b>natural flavourings</b>	CHINA / ITALY

- **MAY CONTAIN MILK, EGG, PEANUT AND NUTS.**

Suggestion For Use: poured as is into the tub, for layered ice cream, as a variegate for ice cream or to enrich the inside of cones.

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

Fabrizio 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, Fabrizio 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) : 2501
- Energy (Kcal) : 603
- Fat : 47 g
- > of which saturated : 7,3 g
- unsaturated fatty acids: 39,4 g
- Carbohydrate : 38 g
- > of which sugars : 36 g
- Fibre : 4,9 g
- Protein : 4,4 g



- Salt : 0,01 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <3

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 max

Yeasts (CFU): <100/g

Moulds (CFU): <100/g

Coliforms (CFU): <100/g

Salmonella (CFU): abs/25g

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

#### Religious and Ethical Certifications

Kosher: StarK [ ] - StarDiary [X] - UkdCode [SKPACWG2YIL]

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

#### Rules, regulations or UE directives:

D.I. 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: Bucket: plastic (PP) Sealing: laminate film (PET-PP)

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: 22/03/2023

Revision n° 0



**Stefano Marazzi**  
**Fabbri 1905 S.p.A. – Factory Manager**

**FABBRI 1905 S.p.A.**  
Stab. Arzole Emilia - BO -  
Via Emilia, 82/A  
Tel. 051 6601401  
Partita IVA 00281980375

A handwritten signature in black ink, appearing to be "S. Marazzi", written in a cursive style.



## SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: NUTTY WOW CIOCCOLATO FONDENTE 4 kg

Codice: f.9225581.5856060.0227029

Descrizione Legale: GUARNIZIONE E DECORAZIONE PER GELATO - AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

Peso Netto: 4,2 kg

## INGREDIENTI

- olio di girasole
- zucchero di canna
- cacao magro in polvere (18%)
- burro di cacao
- amido di mais
- emulsionante lecitina di SOIA
- aromi naturali
- PUÒ CONTENERE LATTE, UOVO, ARACHIDE E FRUTTA A GUSCIO.

Istruzioni per l'uso: da versare tal quale in vaschetta, per la realizzazione di cremini, per variegare gelati e arricchire l'interno dei coni.

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) : 2501
- Energia (Kcal) : 603
- Grassi : 47 g
- > di cui acidi grassi saturi : 7,3 g
- Carboidrati : 38 g
- > di cui zuccheri : 36 g
- Fibre : 4,9 g
- Proteine : 4,4 g
- Sale : 0,01 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <3



Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Grado alcolico, %: -

#### SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): 5000/g max

Lieviti (UFC): <100/g

Muffe (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

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

#### Certificazioni Religiose ed Etiche

Kosher: StarK [ ] - StarDiary [X] - CodiceUkd [SKPACWG2YIL]

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. 193/2007Linee Guida per la gestione operativa dei sistemi di allerta del 13 novembre 2008

Confezione: Secchio: plastica (PP) Sigillo: film multistrato (PET-PP)

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: 03/22/2023

Revisione n° 0

**Stefano Marazzi**  
**Fabbri 1905 S.p.A. – Factory Manager**

FABBRI 1905 S.p.A.  
Stab. Arzola Emilia - BO -  
Via Emilia, 82/A  
Tel. 051 6601401  
Partita IVA 00281980375