



TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: FABBRI SOFF - buckets 5,000 kg

SMOOTHNESS RETAINER FOR SORBETTO AND FRUIT ICES . PROMOTES AND RETAINS A SMOOTHER AND SOFTER TEXTURE, INHIBITS SEPARATION AND RECRYSTALLIZATION

Internal Code: f.9238035.0223747

Net weight: 5 kg

INGREDIENTS:

stabilizer sorbitol
emulsifier mono - and diglycerides of fatty acids *(from plant)*
water
natural flavourings

Suggestions for use: add from 3 to 5 g for each kg of mix to freeze. Do not stir. Keep sealed after use.

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: -

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Energetic value, kJ/100g: 1279 (305 kcal/100g)

Fats, %: 25

Saturated fat, %: 24

Carbohydrates, %: 45

of which sugars, %: 6

Proteins, %: 0

Salt, %: 0,83

Alcoholic degree, %: -

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Standard Plate Count (CFU): 5000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): <100/g

Coliforms (CFU): <100/g

Salmonella (CFU): abs/25g

Revision n° 3



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: Bucket: plastic (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

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: 21/09/2021

Revision n° 3

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

FABRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 82/A
Tel. 051 6601401
Partita IVA 00261980375



SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: FABBRISOFF 5kg

Emulsionante da impiegare in gelateria e pasticceria

Codice: f.9238035.0223747

Peso Netto: 5 kg

INGREDIENTI:

stabilizzante sorbitolo
emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari (*origine vegetale*)
acqua
aromi naturali

Istruzioni per l'uso: Dose consigliata per l'uso di gelateria: 3-5 grammi per litro di miscela da gelare. Dose consigliata per l'uso in pasticceria: 8-20 grammi per chilo di pasta (pan di spagna, montate all'uovo, paste lievitate, torte margherita, ecc.).

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: -

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Valori energetici, kJ/100g: 1279 (305 kcal/100g)

Grassi, %: 25

di cui saturi, %: 24

Carboidrati, %: 45

di cui zuccheri, %: 6

Proteine, %: 0

Sale, %: 0,83

Grado alcoolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 5000/g massimo

Lieviti e Muffe (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): assente/25g

Revisione n° 3



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: Secchio: plastica (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

OGM (Organismi Geneticamente Modificati)

Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Fabrizi 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, Fabrizio 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: 21/09/2021

Revisione n° 3

Stefano Marazzi
Fabrizi 1905 S.p.A. – Factory Manager

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