



TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: NEVEPANN BELPANNA 100 CF bags 2,500 kg
Internal Code: f.9234827.5663238.0220049-3

Net weight: 2,5 kg

INGREDIENTS:

sugar
dextrose
maltodextrins
stabilizers E 412 (guar gum)
E 466 (sodium carboxy methyl cellulose)
emulsifiers E 471 (mono - and diglycerides of fatty acids)
E 472b (lactic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids)
E 472e (mono-and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acid)
glucose syrup
salt
refined coconut oil
potato proteins
pea proteins
flavourings

Suggestions for use: mix 100 g of product with 200 g of sugar and dissolve in 1 litre of milk or vegetable milk (soya, rice, oatmeal...).

GLUTEN FREE. VEGAN OK

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, %: <4

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Energetic value, kJ/100g: 1642 (387 kcal/100g)

Fats, %: 2

Saturated fat, %: 1,8

Carbohydrates, %: 91

of which sugars, %: 81

Proteins, %: <0,5

Salt, %: 0,95

Dietary fiber, %: 2,5

Alcoholic degree, %: -

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Standard Plate Count (CFU): 5000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): <10/g

Coliforms (CFU): <10/g

Salmonella (CFU): abs/25g

Revision n° 2



SHELF LIFE:

Shelf life: 36 months

Storage: room temperature

Quality standards: ISO 9001:2008, BRC IFS

Religious and Ethical certifications:

Kosher: Star-K Star Dairy **UKD Code** SKGG7J62RGY

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: PET film - ALU film - LDPE film bag.

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: 26/03/2019

Revision n° 2

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

FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzole Emilia - BO -
Via Emilia, 82/A
Tel. 051 6501401
Partita IVA 00281980375

**SPECIFICHE TECNICHE:****PRODOTTO:** NEVEPANN BELPANNA 100 CF 2.500 kg**Codice:** f.9234827.5663238.0220049-3**Peso Netto:** 2,5 kg**INGREDIENTI:**

zucchero
destrosio
maltodestrine
stabilizzanti E 412
E 466
emulsionanti E 471
E 472b
E 472e
sciroppo di glucosio
sale
olio di cocco raffinato
proteine di patata
proteine di pisello
aromi

Istruzioni per l'uso: Dosi di impiego per ottenere miscela base sia a freddo che con pastorizzatore: mescolare 100 g di prodotto con 200 g di zucchero e sciogliere il tutto in un litro di latte o di bevanda a base vegetale (soia, riso, avena...); nella preparazione a freddo avere l'accortezza di far maturare per circa 15 minuti la miscela prima di gelarla. Questa miscela base può essere aromatizzata a piacere per ottenere il gelato al gusto desiderato.

SENZA GLUTINE. VEGAN OK**Allergeni:** vedi ingredienti sopra elencati. Se sono presenti allergeni sono evidenziati in **MAIUSCOLO****Paese di origine:** Italia**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:****Residuo rifrattometrico, °Bx:** -**Umidità, %:** <4**Acidità (in acido citrico monoidrato, %):** -**Valori energetici, kJ/100g:** 1642 (387 kcal/100g)**Grassi, %:** 2**di cui saturi, %:** 1,8**Carboidrati, %:** 91**di cui zuccheri, %:** 81**Proteine, %:** <0,5**Sale, %:** 0,95**Fibre, %:** 2,5**Grado alcolico, %:** -**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:****Conta mesofila aerobica (UFC):** 5000/g massimo**Lieviti e Muffe (UFC):** <10/g**Coliformi (UFC):** <10/g**Salmonella (UFC):** assente/25g**Revisione n° 2**



SHELF LIFE:

Shelf life: 36 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

Norme di qualità: ISO 9001:2008, BRC IFS

Certificazioni Religiose ed Etiche:

Kosher: Star-K Star Dairy **Codice UKD** SKGG7J62RGY

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: busta in poliaccoppiato PET - Alluminio - LDPE

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

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: 26/03/2019

Revisione n° 2

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

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