TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: NAPPAGE STRAWBERRY § - bucket 4,500 kg
Internal Code: f.9409021.5389935.0218511 **Net weight:** 4,500 kg

INGREDIENTS:

glucose syrup
sugar
strawberry juice (15%)
water
modified starch
stabilizers E 406 (agar)
E 440 (pectin)
sourness control E 330 (citric acid)
E 331 (sodium citrate)
preservative E 202 (potassium sorbate)
flavourings
colour E 120 (Cochineal, carminic acid)

Suggestions for use: Heat the Nappage in the microwave to 40 – 50° C. Pour onto the sweet chilled to –20°C (remove any frost from the sweet with a spatula) and spread from the centre outwards to cover the sweet. Chill again to –20°C for at least 5 minutes, then defrost in the fridge at 4°C for a few hours before serving

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: 66 ± 1

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): 0,3±0,05

Energetic value, kJ/100g: 1088 **(** 256 **kcal/100g)**

Fats, %: <0,5

Saturated fat, %: 0

Carbohydrates, %: 63

of which sugars, %: 46

Proteins, %: <0,5

Salt, %: 0,05

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° 2

FABBRI 1905 S.p.A.-Via Emilia Ponente, 276 - 40132 Bologna-Tel. 051/6173111 - Fax 051/6173316 - Telex 510421 BO -P.O. BOX 686-40100 BO
Capitale Sociale Cap. Soc. € 4.320.000 i.v.- Reg. Imp. Trib. BO N. 9778-C.C.I.A.A. BO 11180-Cod. Fisc. e Part. IVA IT00281980375-Cod. Accisa BO A00015G

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**
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) Handle: 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

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: 02/07/2020

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 6501401
Partita IVA 00281980375

FABBRI 1905 S.p.A.-Via Emilia Ponente, 276 - 40132 Bologna-Tel. 051/6173111 - Fax 051/6173316 - Telex 510421 BO -P.O. BOX 686-40100 BO
Capitale Sociale Cap. Soc. € 4.320.000 i.v.- Reg. Imp. Trib. BO N. 9778-C.C.I.A.A. BO 11180-Cod. Fisc. e Part. IVA IT00281980375-Cod. Accisa BO A00015G

SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: Nappage Fragola §
Codice: f.9409021.5389935.0218511 **Peso Netto:** 4,500 kg

INGREDIENTI:
sciroppo di glucosio
zucchero
succo di fragola (15%)
acqua
amido modificato
stabilizzanti E 406
E 440
correttori di acidità E 330
E 331
conservante E 202
aromi
colorante E 120

Istruzioni per l'uso: Fluidificare il Nappage nel microonde scaldandolo a 40 – 50°C. Versare sul dolce ben freddo a –20°C (se sul dolce si è formata brina, eliminarla con la spatola), e realizzare la ricopertura spalmando dal centro verso l' esterno. Inserire nuovamente il dolce a –20°C per almeno 5 minuti, e scongelare in frigorifero a 4°C per alcune ore prima di servire

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: 66 ± 1

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): 0,3±0,05

Valori energetici, kJ/100g: 1088 **(** 256 **kcal/100g)**

Grassi, %: <0,5

di cui saturi, %: 0

Carboidrati, %: 63

di cui zuccheri, %: 46

Proteine, %: <0,5

Sale, %: 0,05

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° 2

FABBRI 1905 S.p.A.-Via Emilia Ponente, 276 - 40132 Bologna-Tel. 051/6173111 - Fax 051/6173316 - Telex 510421 BO -P.O. BOX 686-40100 BO
Capitale Sociale Cap. Soc. € 4.320.000 i.v.- Reg. Imp. Trib. BO N. 9778-C.C.I.A.A. BO 11180-Cod. Fisc. e Part. IVA IT00281980375-Cod. Accisa BO A00015G

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**
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) Manico: 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

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: 02/07/2020

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 6501401
Partita IVA 00281980375

FABBRI 1905 S.p.A.-Via Emilia Ponente, 276 - 40132 Bologna-Tel. 051/6173111 - Fax 051/6173316 - Telex 510421 BO -P.O. BOX 686-40100 BO
Capitale Sociale Cap. Soc. € 4.320.000 i.v.- Reg. Imp. Trib. BO N. 9778-C.C.I.A.A. BO 11180-Cod. Fisc. e Part. IVA IT00281980375-Cod. Accisa BO A00015G