



## TECHNICAL SPECIFICATION

Name: NAPPAGE LEMON - bucket 4,500 kg

Internal Code: f.9409031.5390970.0227033

Product Description: PASTE PREPARATION FOR PASTRY MAKING GARNISHES AND DECORATIONS

Net Weight: 4,500 kg

## INGREDIENTS

- glucose syrup
- water
- sugar
- stabilizers agar
- pectin
- modified starch
- acid citric acid
- natural lemon flavouring
- powdered lemon juice (0,3%)
- acidity regulators E 331 (sodium citrate)
- E 333 (calcium citrate)
- colour E 100 (curcumin)
- preservative E 202 (potassium sorbate)

Suggestion 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.

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) : 1089
- Energy (Kcal) : 256
- Fat : 0 g



> of which saturated : 0 g

- Carbohydrate : 63 g

> of which sugars : 46 g

- Fibre : 0,9 g

- Protein : 0 g

- Salt : 0,15 g

Refractometric dry matter, °Bx: 65 ± 1

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): 0,5

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 [ ] - UkdCode [ ]

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) 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 current declaration take place.

IRRADIATED TREATMENT (Directives 1999/2/UE and 1999/3/UE - reg.CE 1169/11): not applicable

Print Date: 24/02/2023



Revision 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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S. Marazzi", written over a light blue horizontal line.



## SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: NAPPAGE LIMONE 4,5 kg

Codice: f.9409031.5390970.0227033

Descrizione Legale: PREPARATO IN PASTA PER GUARNIZIONI E DECORAZIONI DI PASTICCERIA. LIMONE

Peso Netto: 4,500 kg

## INGREDIENTI

- sciroppo di glucosio
- acqua
- zucchero
- stabilizzanti agar-agar
- pectina
- amido modificato
- acidificante acido citrico
- aroma naturale di limone
- succo di limone in polvere (0,3%)
- correttori di acidità E 331
- E 333
- colorante E 100
- conservante E 202

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 la 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.

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

- Energia (KJ) : 1089
- Energia (Kcal) : 256
- Grassi : 0 g
- > di cui acidi grassi saturi : 0 g
- Carboidrati : 63 g



> di cui zuccheri : 46 g

- Fibre : 0,9 g

- Proteine : 0 g

- Sale : 0,15 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: 65 ± 1

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): 0,5

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 [ ] - CodiceUkd [ ]

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: 02/24/2023

Revisione 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".