



SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: FrescaFrutta Gelée Gelatina a spruzzo - Ricarica

Codice: f.9400910.5385370.0218499

Peso Netto: 0,800 kg

INGREDIENTI:

acqua
sciroppo di glucosio
zucchero
addensante E 406
acidificante acido L-ascorbico
conservante E 202
aromi

Istruzioni per l'uso: Svitare il tappo del prodotto e sostituirlo con il nebulizzatore Fabbri. La gelatina è pronta per essere erogata a spruzzo direttamente sul dolce.

IDEE IN PIU': Si può personalizzare con l'aggiunta di coloranti alimentari, sciroppi o paste concentrate zuccherine (es. Delipaste Caffè, Vaniglia ecc...). Con l'aggiunta di brodo ristretto (5g ogni 100g di gelatina) si può utilizzare su tartellette e canapé salati.

SENZA GLUTINE. Perfetta da +5° a -20°. Evita l'imbrunimento della frutta.

Allergeni: vedi ingredienti sopra elencati. Se sono presenti allergeni sono evidenziati in MAIUSCOLO

Paese di origine: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Residuo rifrattometrico, °Bx: 39 ± 1,5

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

(I) Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml (GB) Nutrition declaration Average nutrition facts per 100 ml (D) Nährwertdeklaration Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml (F) Déclaration nutritionnelle Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml (E) Información nutricional Valores nutricionales medios por 100 ml (NL) Voedingswaardevermelding Gemiddelde voedingswaarde per 100 ml (GR) Διατροφική δήλωση Μέση διατροφική αξία ανά 100 ml (PL) Informacja o wartości odżywczej Średnie wartości odżywcze w 100 ml	
Energia - Energy - Energie - Valor energético - Ενέργεια - Wartość Energetyczna	760 kJ 179 kcal
Grassi - Fat - Fett - Matières grasses - Grasas - Vetten - Λιπαρά - Tłuszcze di cui acidi grassi saturi - of which saturates - Davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés - de las cuales saturadas - waarvan verzadigde vetzuren - εκ των οποίων κορεσμένα - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g 0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Υδατάνθρακες - Węglowodany di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de las cuales azúcares - waarvan suikers - εκ των οποίων σάκχαρα - w tym cukry	44 g 30 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Πρωτεΐνες - Białko	0 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Zout - Αλάτι - Sól - Sal	0.04 g

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 100/g massimo

Lieviti e Muffe (UFC): <10/g

Coliformi (UFC): <10/g

Salmonella (UFC): assente/25g

Revisione n° 1



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: Bottiglia: plastica (PP) Tappo: plastica (PP) Sigillo tappo: film multistrato (Poliester-Poliolefine-Alu)

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 e ulteriore aggiornamento,

-le normative EU

Reg CE 1935/2004

Reg. 1895/2005/CE

Reg 10/2011/CE

Dir 2002/72/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: 20/09/2021

Revisione n° 1

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

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