



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: FRESCAFRUTTA GELEE SPRAY with Nebulizer - bottles 0,800 kg

Internal Code: f.9400912.5385370.0218499

Product Description: Garnish for fruit cakes and semifreddo. Perfect from +5° to -10°. Keeps fruit from darkening .

Net Weight: 0,800 kg

INGREDIENTS

- water
- glucose syrup
- sugar
- thickener E 406 (agar)
- acidifier L-ascorbic acid
- preservative E 202 (potassium sorbate)
- flavourings

Suggestion For Use: Unscrew the product's cap and replace it with the Fabbri nebulizer. The gelatin is ready to be sprayed directly onto the dessert.

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 ml

(I) Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml (GB) Nutrition declaration Average nutritional values 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 - Matieres 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

Refractometric dry matter, °Bx: 39 ± 1,5

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Alcoholic degree, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 36 months

Storage: room temperature

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Standard Plate Count (CFU): <1000/g

Yeasts (CFU): <100/g

Moulds (CFU): <100/g

Coliforms (CFU): <100/g

Salmonella (CFU): abs/25g

Listeria monocytogenes (CFU) : abs/25g

Quality Standards: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, BRC, IFS

Religious and Ethical Certifications

Kosher: [] - Dairy: [] - UkdCode: []



Halal: [] - Vegan: [] - Organic: []

Rules, regulations or UE directives:

Decree Law 18/2023 transposing EU Directive 2020/2184, Consolidated Environmental Law Decree 152/06, Reg. (EC) n. 1333/08, Reg. (EC) n. 1334/08, Reg. (EC) No 1332/08, Decree 27 February 2008 - Reg. (EC) No 380/2012, Reg. (EC) No 232/2012, Reg. (EC) 609/2013, Reg. (EC) No 828/2014, Reg (EC) No 1169/11, Reg. (EU) 231/2017, Reg. (EC) 915/2023, Reg. (EC) 396/2005 s.m.i, Reg (EC) 149/08, Reg (EC) 432/2012, Regulation 91/2011/EU in OJ L 334 Reg (EC) No 1924/06, Reg. (EU) 848/2018, Reg (EC) 858/2013, Reg (EC) No 852/04 and subsequent amendments, Reg. (EC) 625/2017, Reg (EC) 1282/11, Reg (EC) 1935/04 - Reg (EC) 2023/06, D.M. 11 November 2013, n. 140, Reg (EC) n.1441/07, Reg (EC) 1829/03 - Reg (EC) 1830/03, D.L. 110/1992, Reg (EC) n.178/02, D.L. 193/2007 'Guidelines for the operational management of alert systems of 13 November 2008', Reg. (EC) 2073/2005 and subsequent amendments.

Packaging: Bottle: plastic (PP) Cap: plastic (PP) Cap sealing: laminate film (Polyester-Polyolefin-Alu)
Sprayer: plastic+metal (PP+PE+StainlessSteel)

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: 20/12/2024

Revision n° 1

Marco Sangiorgi

Fabbri 1905 S.p.A. – Quality Assurance Manager

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



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: FRESCAFRUTTA + NEBULIZZ. 0,800 kg

Codice: f.9400912.5385370.0218499

Descrizione Legale: PRODOTTO PER GUARNIZIONE DI TORTE DI FRUTTA E SEMIFREDDI.

Frescafrutta gelée spray è una gelatina a spruzzo pronta all'uso ideale per guarnire dolci e semifreddi. Evita l'imbrunimento della frutta, che si mantiene come appena tagliata per diverse ore anche a temperatura ambiente

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 PIÙ: 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 100 g di gelatina) si può utilizzare su tartellette e canapé salati.

Paese di Origine: Italy

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

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

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 100 ml

(I) Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml (GB) Nutrition declaration Average nutritional values 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

Residuo rifrattometrico, °Bx: 39 ± 1,5

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Grado alcolico, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <1000/g

Lieviti (UFC): <100/g

Muffe (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

Listeria monocytogenes (UFC): abs/25g

Norme di qualità: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, BRC, IFS

Certificazioni Religiose ed Etiche

Kosher: [] - Dairy: [] - CodiceUkd: []



Halal: [] - Vegan: [] - Bio: []

Norme, regolamenti o direttive UE:

D.L. 18/2023 che recepisce la Direttiva UE 2020/2184, Testo unico ambiente D.L. 152/06, 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. (UE) 609/2013, Reg. (CE) n. 828/2014, Reg (UE) n. 1169/11, Reg. (UE) 231/2017, Reg. (UE) 915/2023, Reg. (UE) 396/2005 s.m.i, Reg (CE) 149/08, Reg (UE) n. 432/2012, Regolamenti 91/2011/UE in GU L 334 del Reg (CE) n. 1924/06, Reg. (UE) 848/2018, Reg (UE) n. 858/2013, Reg (CE) n. 852/04 e s.m.i, Reg. (UE) 625/2017, Reg (UE) 1282/11, Reg (CE) 1935/04 - Reg (CE) 2023/06, D.M. 11 novembre 2013, n. 140, 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', Reg. (UE) 2073/2005 e successive modifiche.

Confezione: Bottiglia: plastica (PP) Tappo: plastica (PP) Sigillo tappo: film multistrato (Poliester-Poliolfine-Alu) Sprayer: plastica+metallo (PP+PE+AcciaiInox)

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 18.02.1994, 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: 20/12/2024

Revisione n° 1

Marco Sangiorgi

Fabbri 1905 S.p.A. – Quality Assurance Manager

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