



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: CUOR DI AMARENA FABBRI BOMBON 150g

Internal Code: f.9173110.e.p.0227801

Product Description: Candied cherries in soft filling chocolate, with dark chocolate and a thin layer of sugar

Net Weight: 150g

INGREDIENTS

- dark chocolate (40%) (cocoa mass, sugar, low-fat cocoa powder, emulsifier SOY lecithin, natural vanilla flavor)
- filling chocolate (26%) (chocolate 45,5% (cocoa mass, sugar, skimmed cocoa powder, dextrose, MILK fat, emulsifier SOY lecithin, natural vanilla flavor); vegetable fat (palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportion, sugar, creamy MILK powder)
- sugar
- dried cherries (15%) (cherries, sugar, glucose syrup, water, wild cherry juice (8%), acid: citric acid, burnt sugar, concentrated grapes juice, natural flavorings)
- rice starch
- maltodextrins
- colour E170
- glazing agents: carnauba wax (E903), beeswax (E901)
- MAY CONTAIN ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PECAN NUTS, CASHEWS, PISTACHIO NUTS AND PEANUTS

Suggestion For Use: Ready to eat - Artisan confectionery product. Dose as required

Country Of Origin: Italy

Allergens: see ingredient listed above. If allergens are present, are shown in uppercase

May exceptionally contain kernels or part of kernels

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) : 2040
- Energy (Kcal) : 486
- Fat : 23 g
- > of which saturated : 15 g
- Carbohydrate : 62 g
- > of which sugars : 59 g
- Fibre : - g
- Protein : 3,8 g
- Salt : 0,03 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: -

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Alcoholic degree, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 24 months

Storage: Store in a cool, dry place between 10 and 20 ° C. It fears the high and low temperatures and humidity

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Standard Plate Count (CFU): <5000/g

Yeasts (CFU): <100/g

Moulds (CFU): <100/g

Coliforms (CFU): <100/g

Salmonella (CFU): abs/25g

Listeria monocytogenes (CFU) :

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: WRAP PP05, BAG C/PAP81

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 currents declaration take place.

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

Print Date: 05/06/2025

Revision n° 0

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: CUOR DI AMARENA FABBRI BOMBON 150g

Codice: f.9173110.e.p.0227801

Descrizione Legale: Ciliegie candite amarenizzate ricoperte da un morbido ripieno al cioccolato, da cioccolato fondente e da un sottile strato di zucchero.

Peso Netto: 150g

INGREDIENTI

- cioccolato fondente 40% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia)
- ripieno al cioccolato 26% (cioccolato 45,5% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, destrosio, grasso del LATTE, emulsionante lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), grasso vegetale (palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, LATTE scremato in polvere)
- zucchero
- ciliegie candite sgocciolate 15% (ciliegie, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, succo di amarena (8%), acidificante acido citrico, zucchero caramellizzato, succo di uva concentrato, aromi naturali)
- amido di riso
- maltodestrine
- colorante E 170
- agenti di rivestimento: cera carnauba e cera d'api
- PUÒ CONTENERE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI PECAN, NOCI DI ACAGIÙ (O ANACARDI), PISTACCHI E ARACHIDI.

Istruzioni per l'uso: Pronto all'uso - Prodotto dolciario artigianale. A piacere

Paese di Origine: Italy

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

Può contenere eccezionalmente noccioli o frammenti di noccioli.

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 g



- Energia (KJ) : 2040
- Energia (Kcal) : 486
- Grassi : 23 g
- > di cui acidi grassi saturi : 15 g
- Carboidrati : 62 g
- > di cui zuccheri : 59 g
- Fibre : - g
- Proteine : 3,8 g
- Sale : 0,03 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Grado alcoolico, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi

Conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto tra 10 e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <5000/g

Lieviti (UFC): <100/g

Muffe (UFC): <100/g

Coliformi (UFC): <100/g

Salmonella (UFC): abs/25g

Listeria monocytogenes (UFC):

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: INCARTO SINGOLO PP05 BUSTA C/PAP81

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: 05/06/2025

Revisione n° 0

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