



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: COCOA AND SALTED CARAMEL SPREADABLE CREAM - jars 30g

Internal Code: f.9110946.5854045.0221177.0221201

Product Description: COCOA AND SALTED CARAMEL SPREADABLE CREAM

Net Weight: 30g

INGREDIENTS

- sugar
- sunflower oil
- powdered skim MILK
- caramelised sugars (4,3%)
- crunchy caramel flakes 4% (sugar, glucose syrup, water, BUTTER, CREAM, salt, raising agent sodium hydrogen carbonate)
- HAZELNUTS
- cocoa butter
- BUTTER preparation (powdered BUTTER, MILK proteins, MILK permeate)
- low fat cocoa powder (2,4%)
- corn starch
- natural flavourings
- emulsifier sunflower lecithin
- salt (0,24%)
- MAY CONTAIN EGG, PEANUT, SOYA AND OTHER NUTS.

Suggestion For Use: Dose as required.

Country Of Origin: Italy

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

GLUTEN FREE. If the oil rises to the surface, incorporate it into the cream by mixing gently.

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) : 2382
- Energy (Kcal) : 572
- Fat : 38 g
- > of which saturated : 7,2 g
- Carbohydrate : 51 g
- > of which sugars : 48 g
- Fibre : 1,1 g
- Protein : 6,2 g
- Salt : 0,45 g

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <3

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Alcoholic degree, %: -

SHELF LIFE

Shelf Life: Best before 24 months

Storage: Keep in a cool and dry place between 10°C and 20°C

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Standard Plate Count (CFU): <5000/g

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

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

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'.

Packaging: Jar: glass Cap: metal (Tin plate)

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: 12/03/2024

Revision n° 0

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



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: CREMA SPALMABILE al CACAO e CARMELLO SALATO 30g

Codice: f.9110946.5854045.0221177.0221201

Descrizione Legale: CREMA SPALMABILE AL CACAO E CARMELLO SALATO

Peso Netto: 30g

INGREDIENTI

- zucchero
- olio di girasole
- LATTE scremato in polvere
- zuccheri caramellizzati (4,3%)
- inclusioni al caramello aromatizzato 4% (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, BURRO, PANNA, sale, agente lievitante sodio bicarbonato)
- NOCCIOLE
- burro di cacao
- preparato al BURRO (BURRO in polvere, proteine del LATTE, permeato del LATTE)
- cacao magro in polvere (2,4%)
- amido di mais
- aromi naturali
- emulsionante lecitina di girasole
- sale (0,24%)
- PUÒ CONTENERE UOVO, ARACHIDE, SOIA, E ALTRA FRUTTA A GUSCIO

Istruzioni per l'uso: Dosaggio a piacere.

Paese di Origine: Italy

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

SENZA GLUTINE. In caso di affioramento di olio, incorporarlo nella crema mescolando delicatamente.

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) : 2382
- Energia (Kcal) : 572
- Grassi : 38 g
- > di cui acidi grassi saturi : 7,2 g
- Carboidrati : 51 g
- > di cui zuccheri : 48 g
- Fibre : 1,1 g
- Proteine : 6,2 g
- Sale : 0,45 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <3

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°C e 20°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila aerobica (UFC): <5000/g

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: [] - 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'.

Confezione: Vaso: vetro Tappo: metallo (Banda Stagnata)

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: 12/03/2024

Revisione n° 0

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