



TECHNICAL SPECIFICATION

Name: VANILLA PREPARATION 165ml 12 pcs

Internal Code: f.9154760.5156060.0221008

Product Description: Vanilla preparation for the flavouring of desserts and creams.

Net Weight: 220 g

INGREDIENTS

- sugar
- glucose syrup
- water
- natural vanilla flavourings (0,30%) with other natural flavourings
- colour E 150a (plain caramel)

Suggestion For Use: FOR THE FLAVOURING OF DESSERTS AND CREAMS – 35 g per 500 g of dough or liquid mixture. Reduce the amount of sugar in the recipe by 20-30 g. NON-ALCOHOLIC SOAK – 50 ml Vanilla preparation + 100 ml water. Stir and soak the sweet.

Country Of Origin: Italy

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

GLUTEN FREE. VEGAN OK

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

Nutritional values per 100 ml	Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml
Energetic value, kJ: 1656 (390 kcal)	Nährwertdeklaration Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml
Fats: 0 g	Energia - Energie 1656 kJ
Saturated fat: 0 g	390 kcal
Carbohydrates: 96 g	Grassi - Fett 0 g
of which sugars: 87 g	di cui: acidi grassi saturi - davon gesättigte Fettsäuren 0 g
Proteins: 0 g	Carboidrati - Kohlenhydrate 96 g
Salt: 0,02 g	di cui: zuccheri - davon Zucker 87 g
	Proteine - Eiweiß 0 g
	Sale - Salz 0.02 g

Refractometric dry matter, °Bx: 72,5 ± 1

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: [X] - UkdCode: []

Halal: [] - Vegan: [X] - 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 (HDPE) Cap: plastic (HDPE)

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: 01/07/2025

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: BAGNA VANIGLIA 165ml 12 PZ

Codice: f.9154760.5156060.0221008

Descrizione Legale: Preparato alla vaniglia per aromatizzare dolci e creme. Conferisce a dolci e creme il tipico gusto e aroma di vaniglia; può essere utilizzato al posto delle bacche e degli aromi di vaniglia

Peso Netto: 220 g

INGREDIENTI

- zucchero
- sciroppo di glucosio
- acqua
- aroma naturale di vaniglia (0,30%) con altri aromi naturali
- colorante E 150a

Istruzioni per l'uso: Suggerimenti di utilizzo: Per aromatizzare dolci e creme: 35g per 500g di impasto o di miscela liquida. Diminuire lo zucchero previsto nella ricetta di circa 20-30g. Per Bagna Analcolica: 50ml di preparato alla vaniglia + 100ml di acqua. Mescolare e bagnare il dolce. Una volta preparata la bagna può essere conservata in frigo, in contenitore chiuso per max 10 giorni. Bagna Alcolica: PER UN TENORE ALCOLICO DI 10° Con alcol puro (95°): 50 ml di preparato alla vaniglia + 15 ml alcol + 85 ml acqua. Con Vodka (40°C): 50 ml di preparato alla vaniglia + 37 ml Vodka + 62 ml acqua. PER UN TENORE ALCOLICO DI 16° - Con alcol puro (95°): 50 ml di preparato alla vaniglia + 25 ml alcol + 75 ml acqua. Con Vodka (40°): 50 ml di preparato alla vaniglia + 40 ml Vodka + 60 ml acqua.

Paese di Origine: Italy

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

SENZA GLUTINE. VEGAN OK

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

Dichiarazione nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100 ml Nährwertdeklaration Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml	
Energia - Energie	1656 kJ 390 kcal
Grassi - Fett di cui: acidi grassi saturi - davon gesättigte Fettsäuren	0 g 0 g
Carboidrati - Kohlenhydrate di cui: zuccheri - davon Zucker	96 g 87 g
Proteine - Eiweiß	0 g
Sale - Salz	0.02 g

Residuo rifrattometrico, °Bx: 72,5 ± 1

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Grado alcoolico, %: -

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 (HDPE) Tappo: plastica (HDPE)

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: 01/07/2025

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 6501401
Partita IVA 00281980375