



TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: CREMAFREDDA COFFEE - bag 750g

Internal Code: f.9233642.5662740.0221729-1

Net weight: 750 g

INGREDIENTS:

icing sugar (sugar, corn starch)
fructose
powdered coffee
food jelly
vegetable oil (palm)
glucose syrup
modified starch
emulsifiers E 471 (mono - and diglycerides of fatty acids)
E 477 (propane - 1,2 - diol esters of fatty acids)
colour E 150d (caramel coloring)
MILK proteins
thickener E 466 (sodium carboxymethyl cellulose)
flavourings
salt

Suggestions for use: BASIC RECIPE: 750g of product (one bag) + 2,8 litres of milk + 0,5 litres of water + 3 or 4 extra-strong coffees. Pour Fabbri coffee flavoured Cremafredda into a jug. Add the milk, water and the extra-strong coffees. Mix well and pour into the slush ice machine.

RECIPE FOR CREAMIER ALTERNATIVE: 750g of product (one bag) + 2,5 litres of milk + 3 or 4 extra-strong coffees. Pour Fabbri coffee flavoured Cremafredda into a jug. Add the milk and the extra-strong coffees. Mix well and pour into the slush ice machine.

An extra for those wanting a smoother cremafredda wich is warmer th the palate, add half a litre of cream to this recipe.

RECIPE FOR COFFEE SLUSH ICE:

750g of product (one bag) + 2,8 litres of water + 8 extra-strong coffees. Pour Fabbri coffee flavoured Cremafredda into a jug. Add the water and extra-strong coffees. Mix well and pour into the slush ice machine. A full-flavoured coffee slush ice is obtained, characterized by perfect ice crystal texture.

RECIPE WITH THE BLENDER

Pour 50g of product + 100g of whole milk + 100/150g ice cubes + 1 extra strong (optional) into the blender. Mix for about 10 seconds.

GLUTEN FREE

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

Country of origin: Italy

CHEMICAL PHYSICAL SPECIFICATIONS:

Refractometric dry matter, °Bx: -

Humidity, %: <3

Acidity (as monohydrated citric acid, %): -

Energetic value, kJ/100g: 1753 (414 kcal/100g)

Fats, %: 5,5

Saturated fat, %: 4,8

Carbohydrates, %: 87

of which sugars, %: 76

Proteins, %: 3,6

Salt, %: 0,36

Alcoholic degree, %: -

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Standard Plate Count (CFU): 5000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): <10/g

Coliforms (CFU): <10/g

Salmonella (CFU): abs/25g



Revision n° 1

SHELF LIFE:

Shelf life: 36 months

Storage: room temperature

Quality standards: ISO 9001:2008, BRC IFS

Religious and Ethical certifications:

Kosher: Star-K Star Dairy UKD Code

Halal

Vegan Bio

Rules, regulations or UE directives:

D.L. 31/01 integrated with D.L. 27/02, testo unico environment D.L. 152-2006, reg. (EC) no 1333/08, reg. (EC) no 1334/08, Reg. (EC) no 1332/08, February 27, 2008 Decree-reg. (EC) no 380/2012, reg. (EC) no 232/2012, reg. (EC) no 41/09, reg. (EC) no 828/2014, D.L. 109/92, reg. (EU) no 420/11, Reg (EC) 149/08 Reg, (EC) no 1169/11, Reg (EC) no 432/2012, regulations 91/2011/EU OJ L 334 of Reg (EC) no 1924/06, 2003/89/EC, legislative decree 109/92, (EC) no 834/2007, Reg (EU) no 858/2013, reg (EC) no 852/04, Reg (EC) no 854/04, Reg (EU) 1282/11, Reg (EC) 1935/04-Reg (EC) 2023/06, 21 Decree December 2010, no 258, Reg (EC) no 1441/07, Reg (EC) 1829/03-Reg (EC) 1830/03, D.L. 110/1992, Reg (EC) no 178/02, D.L. 193/2007
Guidelines for the management of operational early warning systems of November 13, 2008

Packaging: Bag: multilayer film (PET-Alu-PE)

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

GMO (Genetically Modified Organisms)

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.

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: 15/09/2016

Revision n° 1

Marco Sangiorgi
Fabbri 1905 S.p.A. – Chemical Laboratory

FABRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 82/A
Tel. 051 6601401
Partita IVA 00261980375



SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: Cremafredda Caffè
Codice: f.9233642.5662740.0221729-1

Peso Netto: 750 g

INGREDIENTI:

zucchero a velo (zucchero, amido di mais)
fruttosio
caffè in polvere
gelatina alimentare
olio vegetale (palma)
sciroppo di glucosio
amido modificato
emulsionanti E 471
E 477
colorante E 150d
proteine del LATTE
addensante E 466
aromi
sale

Istruzioni per l'uso: RICETTA BASE: 750 g di prodotto (una busta) + 2,8 litri di latte + 0,5 litri di acqua + 3 o 4 caffè ristretti. Versare Cremafredda Caffè Fabbri in una caraffa. Aggiungere poi il latte, l'acqua e i caffè ristretti.

RICETTA PER UNA VARIANTE AL GUSTO CAPPUCCINO: 750g di prodotto (una busta) + 2,5 litri di latte + 3 o 4 caffè ristretti. Versare Cremafredda Caffè Fabbri in una caraffa. Aggiungere il latte e i caffè ristretti. Miscelare con cura e versare nel granitore.

L'idea in più: per chi desidera una cremafredda dalla tessitura più morbida e che risulti più calda al palato si consiglia di aggiungere a questa ricetta anche mezzo litro di panna.

RICETTA PER GRANITE AL CAFFÈ: 750g di prodotto (una busta) + 2,8 litri di acqua + 8 caffè ristretti. Versare Cremafredda caffè Fabbri in una caraffa. Aggiungere poi l'acqua e i caffè ristretti. Miscelare con cura e versare nel granitore. Si ottiene una granita di caffè dal gusto pieno, caratterizzata da una ottima tessitura dei cristalli di ghiaccio.

RICETTA CON IL BLENDER

Versare direttamente nel blender 50g di prodotto + 100g di latte intero + 100/150g di ghiaccio in cubetti + 1 caffè ristretto (facoltativo). Mixare per circa 10 secondi.

SENZA GLUTINE

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

Paese di origine: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Residuo rifrattometrico, °Bx: -

Umidità, %: <3

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Valori energetici, kJ/100g: 1753 (414 kcal/100g)

Grassi, %: 5,5

di cui saturi, %: 4,8

Carboidrati, %: 87

di cui zuccheri, %: 76

Proteine, %: 3,6

Sale, %: 0,36

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 5000/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: Busta: film multistrato (PET-AI-PE)

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

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: 15/09/2016

Revisione n° 1

Marco Sangiorgi
Fabbri 1905 S.p.A. – Laboratorio Chimico

FABBRI 1905 S.p.A.

Stab. Anzola Emilia - BO -

Via Emilia, 82/A

Tel. 051 6601401

Partita IVA 00261980375