



**TECHNICAL SPECIFICATIONS:**

**NAME:** GOURMET SAUCE MAPLE bottles 900 g  
**Internal Code:** f.9404084.5380018.0221199

**Net weight:** 900 g

**INGREDIENTS:**

fructose  
water  
maple syrup (20%)  
colour E 150a (plain caramel)  
stabilizer E 406 (agar)  
flavourings

**Suggestions for use:** Dose as required

**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:** 66

**Humidity, %:** -

**Acidity (as monohydrated citric acid, %):** -

**Energetic value, kJ/100g:** 1105 ( 260 kcal/100g)

**Fats, %:** <1

**Saturated fat, %** 0

**Carbohydrates, %:** 65

**of which sugars, %:** 65

**Proteins, %:** <1

**Salt, %:** 0,02

**Alcoholic degree, %:** -

**MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:**

**Standard Plate Count (CFU):** 1000/g max

**Yeasts and Moulds (CFU):** <10/g

**Coliforms (CFU):** <10/g

**Salmonella (CFU):** abs/25g

**Revision n°** 0



## SHELF LIFE:

**Shelf life:** 36 months

**Storage:** room temperature

**Quality standards:** ISO 9001:2008, BRC IFS

### 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:** Bottle: plastic (PP) Cap: plastic (PP) Cap sealing: laminate film (Polyester-Polyolefin-Alu)

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 and its updates,

- UE regulations

Reg EC 1935/2004

Reg. 1895/2005/EC

Reg 10/2011/EC

Dir 2002/72/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: 09/12/2015**

Revision n° 0

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

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



**SPECIFICHE TECNICHE:**

**PRODOTTO:** Top Acero

**Codice:** f.9404084.5380018.0221199

**Peso Netto:** 900 g

**INGREDIENTI:**

fruttosio  
acqua  
sciroppo di acero (20%)  
colorante E 150a  
stabilizzante E 406  
aromi

**Istruzioni per l'uso:** A piacimento

**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:** 66

**Umidità, %:** -

**Acidità (in acido citrico monoidrato, %):** -

**Valori energetici, kJ/100g:** 1105 ( 260 kcal/100g)

**Grassi, %:** <1

**di cui saturi, %:** 0

**Carboidrati, %:** 65

**di cui zuccheri, %:** 65

**Proteine, %:** <1

**Sale, %:** 0,02

**Grado alcolico, %:** -

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

**Conta mesofila aerobica (UFC):** 100/g massimo

**Lieviti e Muffe (UFC):** <10/g

**Coliformi (UFC):** <10/g

**Salmonella (UFC):** assente/25g

**Revisione n°** 0



**SHELF LIFE:**

**Shelf life:** 36 mesi

**Conservazione:** temperatura ambiente

**Norme di qualità:** ISO 9001:2008, BRC IFS

**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:** Bottiglia: plastica (PP) Tappo: plastica (PP) Sigillo tappo: film multistrato (Poliester-Poliiolefine-Alu)

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 e ulteriore aggiornamento,

-le normative EU

Reg CE 1935/2004

Reg. 1895/2005/CE

Reg 10/2011/CE

Dir 2002/72/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:** 09/12/2015

**Revisione n° 0**

**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 00281980375