



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Producto : Neutralfive Fruit
Código: f.9234600.5669200.0225402

Peso Neto: 1 kg

INGREDIENTS :
espesantes 64% (E410 - E412 - E466)
emulsionante 36% (E471)

PUEDE CONTENER RASTROS DE LECHE.

Instruccion para el uso: para helados, 5 g de producto por cada litro de mezcla.

EXENTO DE GLUTEN

Alérgenos: Véase arriba la lista de ingredientes "INGREDIENTES", si incluidos están marcados en letras mayusculas

País de origen: Italia

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS:

Residuo refractometrico, °Bx: -

Humedad, %: <5

Acidez (en ácido cítrico monohidrato, %): -

Valor energético, kJ/100g: 1965 (472 kcal/100g)

Grasas, %: 34

de las cuales ácidos grasos saturados, % 24

Carbohidratos, %: 40

de los cuales azúcar, %: 0

Proteínas, %: 1,6

Sal, %: 4,1

Grado alcohólico, %: -

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Conteo mesófila aeróbica (CFU): 5000/g máximo

Levaduras y Mohos (CFU): <10/g

Coliformes (CFU): <10/g

Salmonela (CFU): ausente/25g

SHELF LIFE:

Shelf life: 36 meses

Condiciones de almacenamiento: temperatura ambiente



OGM (organismos genéticamente modificados)
REG. CE 1829/2003 y REG. CE 1830/2003

Declaramos que nuestros productos no proceden, no han estado en contacto, ni en su proceso de fabricación han intervenido Ogm;

Fabbri realiza controles analíticos para verificar la ausencia o presencia de OGM y se ha implantado un sistema de trazabilidad de OGMs, desde las materias primas hasta el producto final.

Nuestros Proveedores nos han facilitado la documentación actualizada respecto a la ausencia de OGM en las materias primas que les suministran.

Revisión n° 0

Fecha de impresión: 14/03/2016

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

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Marco Sangiorgi".