



TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: PANNAMOUSSE - bags 1,000 kg
Internal Code: f.9234542.5669401.0225312

Net weight: 1 kg

INGREDIENTS:

sugar
food jelly
maltodextrins
modified starch
flavourings

MAY CONTAIN TRACES OF MILK

Suggestions for use: use as cream binder: 40-60g/litre cream. Used for cold mousses: 100g/litre cream use for "panna cotta" (cooked cream): 60-70g/kg (800g cream and 200g milk).

MOUSSE CLASSIC FLAVOURS Ingredients: cream 500g, PANNAMOUSSE 35/40g, DELIPASTE FABRI classic flavours 40/50g.

Preparation: whisk the cream and the Pannamousse. Whip in the planetary mixer up to ¾ of its maximum volume. Gently fold in the Delipaste.

MOUSSE FRUIT FLAVOURS: Ingredients: cream 500g, PANNAMOUSSE 45g, SIMPLE' FABRI 150g, fresh fruit (blended or chopped) 100g

Preparation: whisk the cream and the Pannamousse. Whip in the planetary mixer up to the half of its volume and fold in the Simple' blended with fresh fruit. When you don't use fresh fruit, reduce the quantity of Pannamousse to 35g.

PANNA COTTA Ingredients: milk 400g, cream 600g, Pannamousse 90g

Preparation: Heat the milk to 60°C, add the Pannamousse and mix carefully; add the liquid cream. In order to get a lighter consistency, reduce the quantity of Pannamousse to 70/80g and add the semi-whipped cream.

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: 1666 (392 kcal/100g)

Fats, %: 0

Saturated fat, % 0

Carbohydrates, %: 87

of which sugars, %: 65

Proteins, %: 11

Salt, %: 0,14

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° 0



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 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: 24/05/2016

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: Pannamousse

Codice: f.9234542.5669401.0225312

Peso Netto: 1 kg

INGREDIENTI:

zucchero
gelatina alimentare
maltodestrine
amido modificato
aromi

PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE

Istruzioni per l'uso: MOUSSE ALLE CREME Dosaggio: panna 500 g, PANNAMOUSSE 35/40 g, DELIPASTE FABBRI gusti crema 40/50 g
Procedimento: Mettere nella planetaria la panna, il Pannamousse e miscelare bene con la frusta. Successivamente montare il composto fino a 3/4 della montatura. Infine unire il Delipaste Crema al gusto desiderato.
MOUSSE ALLA FRUTTA Dosaggio: panna 500 g, PANNAMOUSSE 45 g, CUOR DI FRUTTA FABBRI 150 g, Frutta fresca frullata (o a pezzetti) 100 g.
Procedimento: Mettere nella planetaria la panna, il Pannamousse e miscelare bene con la frusta. Successivamente semi-montare il composto, unire il Cuor di Frutta al gusto desiderato frullato con la frutta fresca. Nel caso non si aggiunga la frutta fresca, il dosaggio del Pannamousse lo si deve portare a 35 g.
PANNA COTTA Dosaggio: latte intero 400 g, panna 600 g, Pannamousse 90 g
Procedimento: Portare il latte a 60 °C, unire il Pannamousse stemperare bene; infine incorporare la panna liquida. Per una struttura più leggera si consiglia di semi-montare la panna e ridurre il dosaggio del pannamousse a 70/80 g. Per una pannacotta più leggera: 500 g di latte con 500 g di panna. Per una pannacotta più corposa: 300 g di latte con 700 g di panna. Oppure 200 g di latte e 800 g di panna.

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: 1666 (392 kcal/100g)

Grassi, %: 0

di cui saturi, %: 0

Carboidrati, %: 87

di cui zuccheri, %: 65

Proteine, %: 11

Sale, %: 0,14

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° 0



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 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: 24/05/2016

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 00261980375