



TECHNICAL SPECIFICATIONS:

NAME: MIXYBAR STRAWBERRY S - PET bottles 1000 ml

Internal Code: f.9159666.5153370.0222754

Net weight: 1,300 kg

INGREDIENTS:

sugar
water
strawberry juice (10%)
glucose syrup
citric acid
preparation of concentrated vegetables (sweet potato, apple, radish, cherry, safflower, citric acid)
flavourings

Suggestions for use: 1 part of Mixybar + 6/8 parts of water

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, %): 1,75

Energetic value, kJ/100g: 1111 (261 kcal/100g)

Fats, %: 0,03

Saturated fat, % 0

Carbohydrates, %: 64

of which sugars, %: 64

Proteins, %: 0,07

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 (PET) Cap: plastic (LDPE)

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: 07/12/2015

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: Mixybar Sciroppo Fragola § PET 1000 ml

Codice: f.9159666.5153370.0222754

Peso Netto: 1,300 kg

INGREDIENTI:

zucchero
acqua
succo di fragola (10%)
sciroppo di glucosio
acidificante acido citrico
preparazione a base di vegetali concentrati (patata dolce, mela, ravanello, ciliegia, cartamo, acidificante acido citrico)
aromi

Istruzioni per l'uso: 1 parte di Mixybar + 6/8 parti di acqua

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, %): 1,75

Valori energetici, kJ/100g: 1111 (261 kcal/100g)

Grassi, %: 0,03

di cui saturi, %: 0

Carboidrati, %: 64

di cui zuccheri, %: 64

Proteine, %: 0,07

Sale, %: 0,02

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 1000/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 (PET) Tappo: plastica (LDPE)

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: 07/12/2015

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 6501401

Partita IVA 00281980375