

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.5 24/10/2025	636001- - S PASSATA D'ALBICOCCA SELEZIONE APRICOT FILLING SELECTION	Pag 1 di 2

LINEA SELEZIONE-SELECTION LINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Passata di albicocca selezione <i>Apricot filling selection</i> Semilavorato per l'industria dolciaria e l'artigianato <i>Semifinished product for bakery and ice cream manufacture</i>
Descrizione prodotto Product specification	Semilavorato ottenuto a partire da purea di albicocca naturale e zuccheri addensati con pectina confezionati secondo buona tecnica industriale. Passate multiuso da forno e post-forno, ottenute dalla lavorazione di puree naturali. <i>Fruit filling Ideal to garnish bakery products, plum cakes, ice cream and ice-cream cakes.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Purea albicocca 50% (origine Italia), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone. Addensanti: pectina E440. Conservante: potassio sorbato E202. Aromi. <i>Apricot pulp 50% (origin Italy), glucose-fructose syrup, sugar, lemon juice. Gelling agent: pectin E440. Preservative: potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid). Flavorings.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Gel cremoso	<i>Fruit filling</i>
Colore -Colour	Arancione tipico	<i>Orange typical</i>
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off odours</i>
Sapore- Flavour	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off flavours</i>
pH (20°C)	3,4 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	66 min	

3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)*- NUTRITIONAL INFORMATION
(Medium values for 100 g of product by calculation)*

Energia	Energy value	1122 KJ	Proteine	Proteins	0 (<0,5)
		264 Kcal	Grassi	Fats	0 (<0,5)
Carboidrati totali	Total carbohydrates	66	Di cui saturi	Of which saturated	0 (<0,5)
Di cui zuccheri	Sugars	66	Fibra grezza	Dietary fibre	<0,5
Umidità	Moisture	32	Minerali	Minerals	1,5
Sale (Sodiox2.5)	Salt (Sodiumx2.5)	0,08	Sodio	Sodium	0,03

Valori medi: La composizione chimica è funzione delle condizioni di coltivazione, del clima, delle tecniche agronomiche ecc.

*Medium values: the chemical composition may change according to the cultivations conditions, the climate, agronomics techniques etc.

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Conta mesofila totale	< 1000 UFC/g		
Total plate count	<i>cfu/g</i>		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g	Salmonella	Assente in 25 g
	<i>cfu/g</i>		<i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g	Coliformi -Coliforms	< 10 UFC/g
	<i>cfu/g</i>		<i>cfu/g</i>

5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

Residui di pesticidi- Residual pesticide	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>
Metalli pesanti- Heavy metals	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>

6. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO - SHELF-LIFE AND PACKAGING

Shelf Life: 24 mesi - months	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions.</i>
Codice prodotto- <i>Product code</i> : Secchi -Plastic pails 6 kg (cod 63600100S) Secchi -Plastic pails 12 kg (cod 63600112S) Secchi -Plastic pails 25 kg (cod 636001S25)	
Confezionamento: secchi di plastica riportanti lotto, data di fine conservazione e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL. <i>Packaging: Plastic pails marked with batch code, best before date and net weight.</i> <i>Palletisation: 80x120 cm.</i>	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. <i>Transport: Vehicles or containers used will be clean and in good condition internally and externally. Product will not be transported with no-food compatible materials. The goods will be not transported with odorous materials.</i>

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.5 24/10/2025	636001- - S PASSATA D'ALBICOCCA SELEZIONE APRICOT FILLING SELECTION	Pag 2 di 2

LINEA SELEZIONE-SELECTION LINE

7. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime) .

The product is not derived from genetically modified raw material or additives, therefore the product is not subject to mandatory labelling according to EU Directive 1829-1830.

8. DICHIARAZIONE GLUTEN FREE/GLUTEN FREE STATEMENT

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

The product can be considered gluten free (gluten <20 ppm). Any cross contamination with cereals or product thereof gluten containing is forbidden in production.

9. DICHIARAZIONE HACCP/ HACCP STATEMENT

CESARIN SPA dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto. Inoltre, le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

We state we work following a HACCP system, in conformity with Reg CE 852/2004.

All products supplied are prepared, packed and preserved in accordance with current legislation.

10. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS Reg (UE) n°1169/2011 e succ.	Presenza/ Presence	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
	<i>si/no</i> <i>yes/no</i>	<i>SPECIFIC NAME</i>	<i>Traces (cross-</i> <i>contamination)</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and product thereof</i>	NO		NO
Molluschi e prodotti derivati/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO		NO
Uova e prodotti derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO		NO
Lupino e prodotti derivati/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and products thereof</i>	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof</i>	NO		NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/ <i>Nuts: hazelnut, almonds, nutsand products thereof</i>	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery (seeds, celeriac, celery) and products thereof</i>	NO		NO
Senape e derivati/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito/ <i>Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO