

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.2 01/15	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%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone. Addensanti: pectina E440. Conservante: potassio sorbato E202. Aromi. <i>Apricot pulp 50%, 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	<0,5
		264 Kcal	Grassi	Fats	<0,5
			Di cui saturi	Of which saturated	0
Carboidrati totali	Total carbohydrates	66	Fibra grezza	Dietary fibre	<0,5
Di cui zuccheri	Sugars	66	Minerali	Minerals	1,5
Umidità	Moisture	32	Sodio	Sodium	0,03

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

Sorgente: "TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

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

etc.Source: TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Conta mesofila totale Total plate count	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Coliformi -Coliforms	< 10 UFC/g <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 - <i>months</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Codice prodotto- <i>Product code:</i> Secchi - <i>Plastic pails</i> 6 kg (cod 63600106S) Secchi - <i>Plastic pails</i> 12 kg (cod 63600112S) Secchi - <i>Plastic pails</i> 25 kg (cod 636001S25)	
Confezionamento: Secchi di plastica riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL. <i>Packaging: Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, 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: 1.2 01/15	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. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS Allegato III bis Dir. 2000/13/CE e succ. mod.	Presenza/ presence	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
	si/no yes/no	SPECIFIC NAME	Traces (cross-contamination)
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*	*Sciroppo di glucosio da frumento GLUTEN FREE (contenuto glutine < 20 ppm, N<0,05)/ <i>Glucose syrup from wheat gluten free (gluten < 20 ppm and N< 0,05) . Dir. CE n. 2007/68</i>	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, nuts.....and 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