

<b>Cesarin</b> S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
-----------------------	-------------------------------	-----------

ED: 4 12/14	636201--C PASSATA D'ALBICOCCA CREMOSA APRICOT FILLING SOFT CREAM	Pag 1 di 2
-------------	--	------------

LINEA PASSATE-FRUIT FILLING LINE

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Passata d'albicocca cremosa <i>Apricot filling soft cream</i>
<b>Descrizione prodotto</b> <i>Product description</i>	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>
<b>Ingredienti</b> (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i>	Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, purea di albicocca. Addensanti: pectina E440. Acidificante : acido citrico E330. Conservanti: potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). Aromi. <i>Glucose-fructose syrup, sugar, apricot pulp. Gelling agent: pectin E440. Acidity regulator: citric acid E330. Preservative: potassium sorbate E202 (&lt;1000 ppm express sorbic acid). Flavorings.</i>

**2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS**

<b>Aspetto- Appearance</b>	Gel cremoso	<i>Fruit filling</i>
<b>Colore -Colour</b>	Arancione tipico	<i>Orange typical</i>
<b>Odore -Odours</b>	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off odours</i>
<b>Sapore- Flavour</b>	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off flavours</i>
<b>pH (20°C)</b>	3,4 +/- 0,2	
<b>°Bx (20°C)</b>	67 +/-1	

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

<b>Energia</b>	<i>Energy value</i>	1139 KJ	<b>Proteine</b>	<i>Proteins</i>	<0,5%
		268 Kcal	<b>Grassi</b>	<i>Fats</i>	<0,5%
			<b>Di cui saturi</b>	<i>Of which saturated</i>	0%
<b>Carboidrati totali</b>	<i>Total carbohydrates</i>	67%	<b>Fibra grezza</b>	<i>Dietary fibre</i>	<0,5%
<b>Di cui zuccheri</b>	<i>Of which sugars</i>	67%	<b>Minerali</b>	<i>Minerals</i>	1,5%
<b>Umidità</b>	<i>Moisture</i>	31%	<b>Sodio</b>	<i>Sodium</i>	0,01%

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**

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

**5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY**

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

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

<b>Shelf Life: 24 mesi - months</b> Codice prodotto- <i>Product code</i> : Secchi - <i>Plastic pails</i> 12 kg (cod 63620112C)	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Confezionamento: Cartoni riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL <i>Packaging: Cartons marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight.</i> <i>Palletisation: 80x120 cm EPAL.</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>

	<b>SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION</b>	SPE02-COM
ED: 4 12/14	636201--C PASSATA D'ALBICOCCA CREMOSA APRICOT FILLING SOFT CREAM	Pag 2 di 2

LINEA PASSATE-FRUIT FILLING 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 &lt; 20 ppm and N&lt; 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 &gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO