

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

Ed: 1.1 12/14	638470- SEMILAVORATO DI VISCIOLE E AMARENE VISCIOLA AND SOURCHERRIES	Pag 1 di 3
---------------	----------------------------------------------------------------------------	------------

**PRELIBATA-DELICIOUS FRUIT LINE**

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Prelibata visciole e amarene <i>Delicious visciola and sourcherry</i> Semilavorato per l'industria dolciaria e uso professionale <i>Semifinished product for bakery manufacture and professional use.</i>
<b>Descrizione prodotto</b>  <i>Product description</i>	Semilavorato ottenuto dalla lavorazione di frutta candita , zuccheri e altri ingredienti addensati con pectina Semilavorati di frutta multiuso da forno e post-forno  <i>Semifinished products candied fruit based Ideal to garnish bakery products,post baking stuffing products, croissant, tarts, plum cakes.,</i>
<b>Ingredienti</b> (ordine decrescente)  <i>Ingredients</i> (descending order)	Sciroppo di glucosio-fruttosio, frutta (amarene e ciliegie), saccarosio, caramello. Addensanti: pectina E440. Acidificante :Acido citrico E330. Colorante: antociani E163. Aromi Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Glucose-fructose syrup, fruits (sourcherries and cherries), sugar, caramel.Gelling agent: pectin E440. Acidity regulator :citric acid E330.Colouring: E163.Flavouring. Preservative: Potassium sorbate E202 (&lt;1000 ppm express sorbic acid).</i>

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

<b>Aspetto- Appearance</b>	Semilavorato con pezzi	<i>Fruit compote filling</i>
<b>Colore -Colour</b>	Rosso scuro tipico	<i>Dark Red typical</i>
<b>Odore -Odours</b>	Tipico di amarena senza note estranee	<i>Typical of sourcherry without off odours</i>
<b>Sapore- Flavour</b>	Tipico di amarena senza note estranee	<i>Typical of sourcherry without off flavours</i>
<b>pH (20°C)</b>	2,8 +/- 0,2	
<b>°Bx (20°C)</b>	65 +/-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>	1088 KJ	<b>Proteine</b>	<i>Proteins</i>	<0,5%
		256 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>	64%	<b>Fibra grezza</b>	<i>Dietary fibre</i>	<0,5%
<b>Di cui zuccheri</b>	<i>Sugars</i>	64%	<b>Minerali</b>	<i>Minerals</i>	0,2%
<b>Umidità</b>	<i>Moisture</i>	34%	<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**

Shelf life: 24 mesi- <i>24 months.</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Codice prodotto- <i>Product code:</i> Secchi 12 kg- <i>Plastic pails 12 kg</i> (cod 638470120) Secchi 6 kg- <i>Plastic pails 6 kg</i> 8cod 638470060)	

	<b>SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION</b>	SPE02-COM
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	-----------

Ed: 1.1 12/14	638470- SEMILAVORATO DI VISCIOLE E AMARENE VISCIOLA AND SOURCHERRIES	Pag 2 di 3
---------------	----------------------------------------------------------------------------	------------

**PRELIBATA-DELICIOUS FRUIT LINE**

<p>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. Palletisation: 80x120 cm.</i></p>	<p>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></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**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 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.*

**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	Tracce (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

	SCHEDA TECNICA- <i>SPECIFICATION</i>	SPE02-COM
Ed: 1.1    12/14	638470- SEMILAVORATO DI VISCIOLE E AMARENE <i>VISCIOLA AND SOURCHERRIES</i>	Pag 3 di 3
PRELIBATA- <i>DELICIOUS FRUIT LINE</i>		