

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 25/08/2025	638440000 FRUTTI DI BOSCO FRUIT OF FOREST Rp2155c2-pt85214	Pag 1 di 2

LINEA PRELIBATA/DELICIOUS LINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	FRUTTI DI BOSCO FRUIT OF FOREST Semilavorato per uso industriale e professionale <i>Semifinished product for industrial and professional use</i>
Descrizione Description	Semilavorato a base di confettura di frutta ottenuta dalla lavorazione di puree naturali e zuccheri addensati con pectina. <i>Semifinished products of fruit jam for bakery.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Frutti di Bosco 35%(more, mirtilli, ribes), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Addensanti: pectina E440. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). Aromi. <i>Fruit 35%(blackberries, redcurrants, blueberries), glucose fructose syrup, sugar. Gelling agent: pectin E440. Acidity regulator :citric acid E330. Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid). Flavorings.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Crema densa con pezzi di frutta	<i>Fruit compote filling</i>
Colore -Colour	Marrone tipico	<i>bLUE 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)	3,2 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	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)*

Energia	Energy value	1094 KJ	Proteine	Proteins	0 <0,5
		258 Kcal	Grassi	Fats	0 <0,5
Carboidrati totali	Total carbohydrates	64	Di cui saturi	Of which saturated	0 <0,5
Zuccheri	Sugars	64	Fibra grezza	Dietary fibre	0,8
Umidità	Moisture	34	Minerali	Minerals	0,5
Sale (Sodiox2.5)	Salt (Sodium x2.5)	0.05	Sodio	Sodium	0,02

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

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 – 24 months. Codice prodotto- Product code: Secchi /Plastic pails 6 kg (cod. 638440000)	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. <i>To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.</i>
Confezionamento: Secchi e cartoni riportanti nome prodotto, lista ingredienti, lotto, data di fine conservazione e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL <i>Packaging: Plastic pails and cartons marked with product name, ingredient list, batch code, best before date, and weight. 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>

7. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

Cesarin S.p.A. – Via Moschina, 3 – 37030 Montecchia di Crosara (VR) – Tel. 045 7460000 (r.a.) – Fax 045 7460903
Cap. Soc. Int. Vers. € 2.080.000 – R.E.A. N. 292395 – Cod. Fiscale 12547860150 – Reg. Impr. di Vr – Part. IVA 0289544 023 4
e-mail: info@cesarin.it - internet: www.cesarin.it

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 25/08/2025	638440000 FRUTTI DI BOSCO FRUIT OF FOREST Rp2155c2-pt85214	Pag 2 di 2

LINEA PRELIBATA/DELICIOUS LINE

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

11. ALLERGENI/ALLERGENS 12. Reg (EU) n°1169/2011 e succ.	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		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