

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 28/06/13	625055--- PASTAFRUTTA ARANCIA ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN ORANGE SA	Pag 1 di 2

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	PASTAFRUTTA ARANCIA ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN ORANGE SA Semilavorato per l'industria dolciaria non destinato al consumo diretto
Descrizione Description	Prodotto ottenuto a partire da frutta candita con processo tradizionale a vasche, macinata, mescolata con altri ingredienti e confezionata secondo buona tecnica industriale. Pasta di frutta ideale come aromatizzante, colorante e come miglioratore nella lievitazione dei prodotti da forno. Dosaggio massimo consigliato 8-10% nel prodotto finito. Esempi di applicazioni: amaretti, biscotti, croissant, pasta frolla, pan di Spagna, prodotti di pasticceria. <i>Candied minced fruit preparation, ideal as colouring and as improvement of the bakery products. Maximum dose advised 8/10%</i> <i>Examples of application: amaretti pastry, biscuits, croissants, shortcrust pastry sponge cake, baked products.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Sciropo di glucosio-fruttosio, scorze di arancia, saccarosio, succo di limone concentrato, aroma naturale di arancia. <i>Glucose-fructose syrup, orange peels, sugar, lemon juice concentrate, natural orange flavouring.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Pasta fluida 3 mm	<i>Fluid paste (size 3 mm)</i>
Colore -Colour	Arancione chiaro tipico	<i>Light 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)	3,2 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	75 min	
Anidride solforosa-Sulphur dioxide	<10 ppm	

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	310 kcal	Proteine	Proteins	0,1%
		1298 kj	Grassi	Fats	0.3%
Umidità	Moisture	21%	Di cui saturi	Of which saturated	tr
Carboidrati totali	Total carbohydrates	75,2%	Fibra grezza	Dietary fibre	3%
Di cui zuccheri	Sugars	75,2%	Minerali	Minerals	0,4%

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

5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

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

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

Shelf Life: 18 mesi - 18 months	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminare il gusto.
Codice prodotto- Product code:	<i>To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from</i>
-	<i>all materials which could possibly contaminate the flavour.</i>
FRUITLINE Secchi di plastica -Plastic pails 12 kg (cod.625055120)	
Confezionamento: Secchi di plastica alimentare riportanti il codice cartone, il marchio "CESARIN", il nome del prodotto, codice del prodotto, lotto, peso netto.	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>Packaging: food grade Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight .</i>	<i>Transport: Vehicles or containers used will be clean and in good condition internally and externally. Product will not be transported with</i>
<i>Palletisation: 80x120 cm EPAL.</i>	<i>no-food compatible materials. The goods will be not transported with</i>
	<i>odorous materials.</i>

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
ED: 1.0 28/06/13	625055--- PASTAFRUTTA ARANCIA ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN ORANGE SA	Pag 2 di 2

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 Allegato III bis Dir. 2000/13/CE e succ. mod.	Presenza/ <i>presence</i>	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
	si/no <i>yes/no</i>	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 < 20 ppm and N< 0,05) . Dir. CE n. 2007/68</i>	NO
Crostaie e prodotti a base di crostaie/ <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