

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Tuttafrutta Ananas/Pineapple
Descrizione	Semilavorato di frutta semicandita a bassa temperatura sgocciolata, secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da ricchezza, plum cake, torte,. <i>Semi-finished fresh fruit characterized by a natural taste, ideal to garnish bakery products, plum-cakes, cakes, ice-cream, yoghurt, sweet pizza, creams etc...</i>
Description	
Ingredienti (ordine decrescente)	Ananas , sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Pineapple , glucose-fructose syrup, sugar.</i>
Ingredients (descending order)	<i>Acidity regulator :citric acid E330.</i> <i>Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Ananas a pezzi – 1/16 di fetta	Fruit pieces – 1/16 of slice
Colore -Colour	Giallo intenso	Yellow
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
Sapore- Flavour	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
pH (20°C)	3,0 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	60 +/- 2	

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

Energia	Energy value	241 kcal	Proteine	Proteins	<0.5
		1009 kj	Grassi	Fats	0
			Di cui saturi	Of which saturates	0
Carboidrati totali	Total carbohydrates	59	Fibra grezza	Dietary fibre	1,4
Di cui zuccheri	sugars	59	Minerali	Minerals	0,1
Umidità	Moisture	39	Sodio	Sodium	<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

Rif dir 2008/100/CE

1. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Conta mesofila totale	< 1000 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Total plate count	cfu/g		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g	Salmonella	ass. in 25g
	cfu/g		
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g		
	cfu/g		

2. 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

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

Shelf life: 6 mesi- months Modalità di conservazione: In luogo fresco e asciutto (inferiore a 18°C), ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. <i>Storage: to be stored in cool, dry conditions (temperature below 18°C)</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>
12 mesi- months Temp< - 18°C	
Codice prodotto- Product code: Secchi 2.5kg x2 - Plastic pails 2.5x2 Kg (cod. 641712020)	Confezionamento: secchi di plastica riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: Secondo richiesta <i>Packaging: plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight. Palletisation: Upon request.</i>
Pallettizzazione: 80x120cm EPAL Packaging: Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight. Palletisation: Upon request.	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>

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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)
		<i>SPECIFIC NAME</i>	<i>Traces (cross-contamination)</i>
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>			
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