

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|
| Cesarin S.p.A. | SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION | SPE02-COM |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|

| | | |
|---------------------|--|------------|
| Ed:1,1 DEL 21/10/13 | 641716020 SCORZE DI ARANCIA CANDITE CUBETTI 12X12 60 BX SL TUTTAFRUTTA ORANGE PEELS CANDIED CUBES 12X12 60 BX SL | Pag 1 di 2 |
|---------------------|--|------------|

TUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | |
|--|--|
| Descrizione - Description | Prodotto ottenuto a partire da scorze di arancia fresche IQF , candite e confezionate secondo buona tecnica industriale. Frutta semicandita ideale per la guarnizione di dolci e la preparazione di gelati e semilavorati per la gelateria <i>Semifinished product obtained through osmotic dehydration in sugar solutions and other ingredients.</i> <i>Semicandied fruit, ideal for decoration and preparation of bakery and ice cream products .</i> |
| Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i> | Scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato. Conservante: potassio sorbato E202 (<1000 ppm come acido sorbico). <i>Orangen peels, glucose fructose syrup, sugar, lemon juice concentrate.</i> <i>Preservative: potassium sorbate E202 (<1000 ppm as sorbic acid).</i> |

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

| | | |
|-----------------------------|---|-------------------------------------|
| Aspetto - Appearance | cubetti di scorze di arancia taglio 12x12mm | <i>Orange peels cubes cut 12x12</i> |
| Colore -Colour | arancione tipico | <i>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) | | 3,5+/-0,3 |
| °Bx (20°C) | | 60+/-3 |

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

| | | | | | |
|---------------------------|----------------------------|------|---------------------|----------------------|--------|
| Energia | <i>Energy value</i> | 260 | Proteine | <i>Proteins</i> | 0,24 |
| | | 1088 | Grassi | <i>Fats</i> | 0,7 |
| Carboidrati totali | <i>Total carbohydrates</i> | 60 | Fibra grezza | <i>Dietary fibre</i> | 6,3 |
| Di cui zuccheri | <i>sugars</i> | 48 | Minerali | <i>Minerals</i> | 0,56 |
| Umidità | <i>Moisture</i> | 32,2 | Sodio | <i>Sodium</i> | mg 100 |

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

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

| | | | |
|------------------------------|--------------|--------------------------|--------------------|
| Conta mesofila totale | <1000 | Coliforms /E.Coli | <10 |
| <i>Total plate count</i> | <i>cfu/g</i> | | <i>cfu/g</i> |
| Muffe - Moulds | <1000 | Salmonella | <i>ass. in 25g</i> |
| | <i>cfu/g</i> | | |
| Lieviti - Yeasts | <1000 | | |
| | <i>cfu/g</i> | | |

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 Mesi/ months: 4 <i>luogo fresco e asciutto /cool and dry conditions</i> 12 mesi/ months Temp. 0-5°C | 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> |
| Codice prodotto- <i>Product code:</i> Plastic pails 2.5kg (cod641716020-) Pallet: 80x120cm EPAL Cartons kg 10 | |

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) . <i>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.</i> |
|--|

| | | |
|--|--|------------|
|  | SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION | SPE02-COM |
| ED:1,1 DEL 21/10/13 | 641716020 SCORZE DI ARANCIA CANDITE CUBETTI 12X12 60 BX SL TUTTAFRUTTA ORANGE PEELS CANDIED CUBES 12X12 60 BX SL | Pag 2 di 2 |
| TUTTAFRUTTA | | |

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. | Prese nza/ prese nza | NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | Presenza in tracce (contaminazione e crociata) |
|--|-------------------------------|-------------------------------|---|
| | si/no yes/n o | 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> | | | |
| 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 |

* Sciroppo di glucosio da frumento GLUTEN FREE (contenuto glutine <20 ppm, N<0,05)/ Glucose syrup from wheat gluten free (gluten < 20 ppm and N< 0,05) . Dir. CE n. 2007/68