

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

Ed:1,2 26/01/15	641724020 TUTTAFRUTTA FRAGOLINE TUTTAFRUTTA SMALL STRAWBERRY	Pag 1 di 2
-----------------	--	------------

SELEZIONE/FRUITLINE - TUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Descrizione - Description	Semilavorato ottenuto a partire da fragole IQF semicandite a bassa temperatura sgocciolate, secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da riccorenza, 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>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Fragola cal 10-20mm, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Strawberry (10-20mm), glucose-fructose syrup, sugar.</i> <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	Frutti interi	Whole fruits
Colore -Colour	Rosso tipico	Dark Red typical
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 per 100 g di prodotto per calcolo)*- NUTRITIONAL INFORMATION
(Medium values for 100 g of product by calculation)*

Energia	<i>Energy value</i>	238,8	Proteine	<i>Proteins</i>	0,3
		1000,8	Grassi	<i>Fats</i>	0,2
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	59	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0
Di cui zuccheri	<i>sugars</i>	59	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	0,6
Umidità	<i>Moisture</i>	39,8	Minerali	<i>Minerals</i>	0,1
Sale (Sodio x2.5)	<i>Salt (Sodiumx2.5)</i>	0.0025	Sodio	<i>Sodium</i>	mg 1

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 <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Salmonella	<i>ass. in 25g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g <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 : 6 mesi in luogo fresco e asciutto (T< 18°C)- <i>6 months in cool and dry condition (T< 18°C).</i> 12 mesi a -18°C- <i>12 months at -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>
Codice prodotto- <i>Product code:</i> Secchi- <i>Plastic pails</i> 2,5 kg (cod. 641724020)	

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed:1,2 26/01/15	641724020 TUTTAFRUTTA FRAGOLINE TUTTAFRUTTA SMALL STRAWBERRY	Pag 2 di 2
SELEZIONE/FRUITLINE - TUTTAFRUTTA		

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