

<b>Cesarin</b> S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
-----------------------	-------------------------------	-----------

ED 1.1 23/01/12	641732---TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO/FRUIT OF THE FOREST	Pag 1 di 3
-----------------	--	------------

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

### 1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione- Denomination</b>	Tuttafrutta Frutti di bosco/fruit of the forest
<b>Descrizione</b>	Semilavorato di frutti di bosco interi semicanditi a bassa temperatura sgocciolati, secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da riciccoenza, 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>
<b>Description</b>	
<b>Ingredienti</b> (ordine decrescente)	Frutti di bosco (ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico).
<b>Ingredients</b> (descending order)	<i>Fruit (Redcurrants, blackcurrants, strawberries, blackberries, blueberries) glucose-fructose syrup, sugar. Acidity regulator :citric acid E330. Preservative: Potassium sorbate E202 (&lt;1000 ppm express sorbic acid).</i>

### 2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

<b>Aspetto- Appearance</b>	Frutti interi	Whole fruit
<b>Colore -Colour</b>	Rosso/viola tipico	Red/violet typical
<b>Odore -Odours</b>	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
<b>Sapore- Flavour</b>	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
<b>pH (20°C)</b>	3,0 +/- 0,2	
<b>°Bx (20°C)</b>	60 +/- 2	
<b>Acidità % (ac. Citrico monoidr)</b>		

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

<b>Energia</b>	<b>Energy value</b>	238,8 kcal	<b>Proteine</b>	<b>Proteins</b>	0,37%
		1000,8 kj	<b>Grassi</b>	<b>Fats</b>	0,05%
<b>Carboidrati totali</b>	<b>Total carbohydrates</b>	57,83%	<b>Fibra grezza</b>	<b>Dietary fibre</b>	1,21%
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>sugars</b>	57,83%	<b>Minerali</b>	<b>Minerals</b>	0,14%
<b>Umidità</b>	<b>Moisture</b>	40,40%	<b>Sodio</b>	<b>Sodium</b>	-

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


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

### 5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

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

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

Mesi/ months :6 (< 18°C)	Conservare in luogo fresco e asciutto, <i>To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.</i>
Mesi/ months :12 (< - 18°C)	

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	-------------------------------	-----------

ED 1.1 23/01/12	641732---TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO/FRUIT OF THE FOREST	Pag 2 di 3
-----------------	--	------------

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

<p>Codice prodotto- <i>Product code:</i>  -Codice prodotto:  Secchi 20 kg (cod. 641732200)  Secchi 2,5 kg (cod. 641732020)</p>	
<p>Pallettizzazione: 80x120cm EPAL  Packaging: Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight.  Palletisation: Upon request.  <i>Palletisation: 80x120 cm EPAL.</i></p>	<p>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></p>

**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.*

<b>Cesarin</b> S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
ED 1.1 23/01/12	641732---TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO/FRUIT OF THE FOREST	Pag 3 di 3
SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA		

#### 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)
		<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&gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO