

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 2.0 09/05/2025	620118040 PASTA ARANCIA ORO P3 ORANGE PASTE GOLD MINCED P3	Pag 1 di 2

LINEA SELEZIONE- SELECTION LINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Pasta Arancia Oro P3 <i>Orange Paste Gold minced P3</i> Frutta candita colata – <i>Candied fruit</i>
Descrizione	Frutta candita colata ottenuta dalla lavorazione di frutta fresca surgelata IQF, senza residuo di anidride solforosa, ideale per una migliore lievitazione dei prodotti da ricorrenza e uno spiccato apporto aromatico naturale.
Description	<i>Candied fruit obtained derived from fresh IQF fruit, without sulphur dioxide residue.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Scorze d'arancia (origine Italia, Sicilia e/o Calabria), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. <i>Orange peels (origin Italy, Sicily and/or Calabria), glucose-fructose syrup, sugar.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Pasta 3 mm	<i>Paste 3 mm</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)	3,7 +/- 0,3	
°Bx (20°C)	75 min	
Anidride solforosa	<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	1345 KJ	Proteine	Proteins	0 (<0,5)
		317 Kcal	Grassi	Fats	0,6
Carboidrati totali	Total carbohydrates	75	Di cui saturi	Of which saturated	0 (<0,5)
Di cui zuccheri	Sugars	75	Fibra grezza	Dietary fibre	6
Umidità	Moisture	17	Minerali	Minerals	0,5
Sale (sodiox2,5)	Salt (sodiumx2,5)	0,25	Sodio	Sodium	0,1

Valori medi: La composizione chimica è funzione delle condizioni di coltivazione, del clima, delle tecniche agronomiche ecc.

*Medium values: the chemical composition may change according to the cultivations conditions, the climate, agronomics techniques etc

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Conta mesofila totale Total plate count	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Coliformi -Coliforms	< 10 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: 12 mesi – 12 months Codice prodotto- <i>Product code</i> : Cartoni - <i>Cartons</i> 5 kg (cod. 620118040)	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. <i>To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.</i>
Confezionamento: Cartoni bianchi o color “avana” foderati con un sacchetto di polietene alimentare, blu o trasparente (a richiesta). Cartoni anonimi o riportanti il codice cartone, il marchio “CESARIN”, il nome del prodotto, codice del prodotto, lotto, peso netto. <i>Packaging: Brown or white cartons lined with leakproof blue or white upon request coloured polythene bags with folded tops. Cartons marked with day code, best before date, number of the carton “CESARIN” brand, product name, product code, batch code, net weight.</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>

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 2.0 09/05/2025	620118040 PASTA ARANCIA ORO P3 ORANGE PASTE GOLD MINCED P3	Pag 2 di 2

LINEA SELEZIONE- SELECTION LINE

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 Reg. (UE) n°1169/2011 e succ. mod.	Presenza/ Presence	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
	si/no yes/no	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>	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, nutsand 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 sa SO2</i>	NO		NO