

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

ED 1.2 4/10/2017	641590430 TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE TUTTAFRUTTA SOURCHERRY SPECIAL	Pag 1 di 2
------------------	---	------------

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Tuttafrutta amarena speciale <i>Tuttafrutta sourcherry special</i>
Descrizione Description	Semilavorato ottenuto a partire da amarene intere IQF, denocciolate, semicandite a bassa temperatura, pastorizzate, sgocciolate, confezionate secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. <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) Ingredients (descending order)	Amarena, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservante: Potassio sorbato E202 (< 1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Sourcherry, glucose-fructose syrup, sugar.</i> Acidity regulator :citric acid E330. Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Amarene semicandite con ca un 10% di sciroppo residuo	<i>Semicandied fruit with 10% of drained syrup approx</i>
Colore -Colour	Rosso tipico	<i>Red 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)	3,0 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	60 +/- 2	
Acidità % (ac. Citrico monoidr)		

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>	989 KJ	Proteine	<i>Proteins</i>	0 (<0,5)
		233 Kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0 (<0,5)
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	58	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0 (<0,5)
Di cui zuccheri	<i>sugars</i>	58	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	0,4
Umidità	<i>Moisture</i>	41	Minerali	<i>Minerals</i>	0,1
Sale (Sodiox2.5)	<i>Salt (Sodiumx2.5)</i>	<0.025	Sodio	<i>Sodium</i>	<0,01

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 <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

Mesi/ months: 12 Codice prodotto- <i>Product code</i> : Lattine easy open da 3 kg- <i>Easy open tins 3 kg</i> (cod. 641590430)	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>
	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>

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 1.2 4/10/2017	641590430 TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE TUTTAFRUTTA SOURCHERRY SPECIAL	Pag 2 di 2
SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA		

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.	Presenza/ <i>presence</i>	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
	si/no <i>yes/no</i>	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