

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	-------------------------------	-----------

ED:1.0 7/03/2017	641798020 TUTTAFRUTTA ZENZERO GINGER	Pag 1 di 2
------------------	--	------------

SELEZIONE/FRUITLINE - TUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Descrizione <i>Description</i>	Semilavorato ottenuto a partire da frutta IQF semicandita a bassa temperatura sgocciolata, secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da riccorenza, plum cake, torte, semifreddi, tor. <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 (descending order)</i>	Zenzero, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Ginger, glucose-fructose syrup, sugar. Acidity regulator :citric acid E330. Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- <i>Appearance</i>	Frutta a cubetti	Fruit pieces
Colore - <i>Colour</i>	Giallo/arancione tipico	Yellow/orange typical
Odore - <i>Odours</i>	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
Sapore- <i>Flavour</i>	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
pH (20°C)	3,3 +/- 0,3	
°Bx (20°C)	60 +/- 2	
Altro/Others		

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	1072 KJ	Proteine	Proteins	<0,5
		256 Kcal	Grassi	Fats	<0,5
			Di cui saturi	Of which saturated	0
Carboidrati totali	Total carbohydrates	60	Fibra grezza	Dietary fibre	8
Di cui zuccheri	Sugars	58	Minerali	Minerals	0,1
Umidità	Moisture	40	Sodio	Sodium	0,017

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

Shelf life Mesi/ <i>months</i> :6 in luogo fresco e asciutto-cool and dry conditions Mesi/ <i>months</i> :12 < - 18°C Codice prodotto- <i>Product code</i> : Secchi 2,5 kg (cod. 641772020) Confezionamento: Secchi di plastica riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: Secondo richiesta. <i>Packaging: Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight. Palletisation: Upon request. Pallet: 80x120cm EPAL.</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>
--

8. DICHIARAZIONE GLUTEN FREE/GLUTEN FREE STATEMENT

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed:1.0 7/03/2017	641798020 TUTTAFRUTTA ZENZERO GINGER	Pag 2 di 2

SELEZIONE/FRUITLINE - TUTTAFRUTTA

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 nce	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