

Cesarin S.p.A.	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.1 02/17	620113- -N SCORZONE D'ARANCIA T.E. 9X9 NA CANDIED ORANGE PEEL CUBES 9X9 T.E. NA	Pag 1 di 2

FRUITLINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Scorzone d'arancia T.E. 9X9 NA Candied orange peel cubes 9x9 T.E. NA Frutta candita colata –Candied fruit
Descrizione <i>Description</i>	Frutta candita colata ottenuta da lavorazione della frutta in salamoia, ideale per una migliore lievitazione dei prodotti da ricorrenza e uno spiccato apporto aromatico naturale senza aggiunta di essenze. Candied fruit obtained derived from fruit in brine, without sulphur dioxide residue
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Orange peels, glucose-fructose syrup, sugar.

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Cubetti taglio 9x9	Cubes cut 9x9
Colore -Colour	Arancione chiaro tipico	Light Orange typical
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
Sapore- Flavour	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
pH (20°C)	3,7 +/- 0,3	
°Bx (20°C)	75 min	

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	1323 KJ	Proteine	Proteins	<0,5
		312 Kcal	Grassi	Fats	<0,5
			Di cui saturi	Of which saturated	0
Carboidrati totali	Total carbohydrates	75	Fibra grezza	Dietary fibre	6
Di cui zuccheri	Sugars	75	Minerali	Minerals	0,5
Umidità	Moisture	17	Sodio	Sodium	0,01

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

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS


Conta mesofila totale Total plate count	< 1000 UFC/g cfu/g		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g cfu/g	Salmonella	Assente in 25 g Absent in 25 g
Lievitanti - Yeasts	< 1000 UFC/g cfu/g	Coliformi -Coliforms	< 10 UFC/g cfu/g

5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

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

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

Shelf Life: 18 mesi – 18 months	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminare il gusto. To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.
Codice prodotto- Product code: Cartoni -Cartons 5 kg (cod. 62011305N) Cartoni -Cartons 10 kg (cod. 62011310N)	
Confezionamento: Cartoni bianchi o color "avana" foderati con un sacchetto di polietilene 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. 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	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. 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.

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.1 02/17	620113- -N SCORZONE D'ARANCIA T.E. 9X9 NA CANDIED ORANGE PEEL CUBES 9X9 T.E. NA	Pag 2 di 2

FRUITLINE

carton "CESARIN" brand, product name, product code, batch code, net weight.
Palletisation: 80x120 cm EPAL.

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.	Presenza/ presenza	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,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