

<b>Cesarin</b> S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION</b>	SPE02-COM
Ed: 1.2 25/01/2017	625090--- <b>PASTAFRUTTA LIMONE</b> <b>PASTAFRUTTA LEMON</b>	Pag 1 di 2

### 1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione- Denomination</b>	PASTAFRUTTA LIMONE <b>LEMON PEEL PASTAFRUTTA</b>
<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	Prodotto ottenuto a partire da frutta solforata, candita con processo tradizionale a vasche, macinata, mescolata con altri ingredienti e confezionata secondo buona tecnica industriale. Pasta di frutta ideale come aromatizzante, colorante e come miglioratore nella lievitazione dei prodotti da forno. Dosaggio massimo consigliato 8-10% nel prodotto finito. Esempi di applicazioni: amaretti, biscotti, croissant, pasta frolla, pan di Spagna, prodotti di pasticceria. <i>Candied minced fruit preparation, ideal as colouring and as improvement of the bakery products. Maximum dose advised 8/10%</i> <i>Examples of application: amaretti pastry, biscuits, croissants, shortcrust pastry sponge cake, baked products.</i>
<b>Ingredienti</b> (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze di limone, saccarosio, aromi naturali. Acidificante: acido citrico E330. Conservanti: anidride solforosa E220 come residuo (< 50 ppm).  <i>Glucose-fructose syrup, lemon peels, sugar, natural flavouring.</i> <i>Acidity regulator: citric acid E330.</i> <i>Preservative: sulphur dioxide E220 as residue (&lt; 50 ppm).</i>

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

<b>Aspetto- Appearance</b>	Pasta fluida 3 mm	<i>Fluid paste (size 3 mm)</i>
<b>Colore -Colour</b>	Giallo chiaro tipico	<i>Light yellow typical</i>
<b>Odore -Odours</b>	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off odours</i>
<b>Sapore- Flavour</b>	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off flavours</i>
<b>pH (20°C)</b>	3,2 +/- 0,2	
<b>°Bx (20°C)</b>	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)\*

<b>Energia</b>	<i>Energy value</i>	1275 KJ	<b>Proteine</b>	<i>Proteins</i>	<0,5
		300 Kcal	<b>Grassi</b>	<i>Fats</i>	<0,5
			<b>Di cui saturi</b>	<i>Of which saturated</i>	0
<b>Carboidrati totali</b>	<i>Total carbohydrates</i>	75	<b>Fibra grezza</b>	<i>Dietary fibre</i>	<0,5
<b>Di cui zuccheri</b>	<i>Of which sugars</i>	75	<b>Minerali</b>	<i>Minerals</i>	0,7
<b>Umidità</b>	<i>Moisture</i>	24	<b>Sodio</b>	<i>Sodium</i>	0,06

### 4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

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

### 5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

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

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

<b>Shelf Life: 18 mesi - 18 months</b>	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>
Codice prodotto- Product code: FRUITLINE Secchi di plastica - <i>Plastic pails</i> 2x 3 kg (cod.625090030) FRUITLINE Secchi di plastica - <i>Plastic pails</i> 12 kg (cod.625090120)	
Confezionamento: Secchi di plastica alimentare riportanti il codice cartone, il marchio "CESARIN", il nome del prodotto, codice del prodotto, lotto, peso netto. <i>Packaging: food grade Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight .</i> <i>Palletisation: 80x120 cm 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

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

Ed: 1.2 25/01/2017	625090--- PASTAFRUTTA LIMONE PASTAFRUTTA LEMON	Pag 2 di 2
--------------------	--	------------

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/ <i>presence</i>	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
	si/no <i>yes/no</i>	SPECIFIC NAME	Tracce (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*	*Sciroppo di glucosio da frumento GLUTEN FREE (contenuto glutine < 20 ppm, N<0,05)/ <i>Glucose syrup from wheat gluten free (gluten &lt; 20 ppm and N&lt; 0,05) . Dir. CE n. 2007/68</i>	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 &gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	Si/yes	<50 ppm	Si/yes