

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

Ed:1,2 DEL 1/06/2016	<b>636901---</b> <b>ALBIGEL</b>	Pag 1 di 2
----------------------	------------------------------------	------------

FRUITLINE - SEMILAVORATI TIPO GELATINE-JELLY PREPARATION

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Descrizione - Description</b>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di purea di albicocca, sciroppo di glucosio e zucchero addensati, acidificati e confezionati secondo buona tecnica industriale. Semilavorato per uso industriale e professionale.  Brillantante e lucidante da utilizzare per la copertura di torte e paste alla frutta, come montante della panna. Modalità d'uso: Aggiungere fino al 30% di acqua riscaldata fino a 75-80°C, quindi colare sulla torta. <i>Semifinished product jelly based ideal to garnish bakery products and fruit cakes. Use: to add max 30% of water heated until to 75-80 °C before straining on the cake</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)</b>	Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acqua, purea di albicocca. Addensante: pectina E440. Acidificante: acido citrico E330.Aromi. Conservanti: potassio sorbato E202 (< 1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Glucose-fructose syrup, sugar, water, apricot pulp. Gelling agent: pectin E440. Acidity regulator : citric acid E330.Flavouring. Preservative: Potassium sorbate E202 (&lt; 1000 ppm express in sorbic acid).</i>

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

Aspetto- Appearance	Gelatina	Jelly
Colore -Colour	Giallo tipico	Yellow typical
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
Sapore- Flavour	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
pH (20°C)	3,4 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	65 +/- 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	262,49	Proteine	Proteins	0 (<0.5)
		1098,78	Grassi	Fats	0 (<0.5)
Carboidrati totali	Total carbohydrates	65	Fibra grezza	Dietary fibre	1
Di cui zuccheri	sugars	65	Minerali	Minerals	0,2
Umidità	Moisture	33,69	Sodio	Sodium	<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 Total plate count	< 1000 UFC/g cfu/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g cfu/g	Salmonella	ass. in 25g
Lieviti - Yeasts	< 1000 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 Mesi/ months : 24	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.
Codice prodotto- Product code: 12 kg (cod 636901120)-Secchi di plastica PE idonei al contatto con alimenti, riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Food grade Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight.Pallet: 80x120cm EPAL	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 odorou materials.

**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**

Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 Montecchia di Crosara (VR) - Tel. 045 7460000 (r.a.) - Fax 045 7460903  
Cap. Soc. Int. Vers. €2.080.000 - R.E.A. N. 292395 - Cod. Fiscale 12547860150 - Reg. Impr. di Vr - Part. IVA 0289544 023 4  
e-mail: [info@cesarin.it](mailto:info@cesarin.it) - internet: [www.cesarin.it](http://www.cesarin.it)

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

Ed:1,2 DEL 1/06/2016	636901--- ALBIGEL	Pag 2 di 2
----------------------	----------------------	------------

FRUITLINE - SEMILAVORATI TIPO GELATINE-JELLY PREPARATION

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 (contaminazion 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 &gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO