

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	--------------------------------------	-----------

Ed: 1.3 8/03/2018	641668--- DOLCEFRUTTA BAKERY PERA DOLCEFRUTTA BAKERY PEAR	Pag 1 di 2
----------------------	---	------------

DOLCEFRUTTA BAKERY SELEZIONE/SELECTION

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	DOLCEFRUTTA BAKERY PERA SELEZIONE <i>DOLCEFRUTTA BAKERY PEAR SELECTION</i> Semilavorato per uso industriale e professionale <i>Semifinished product for industrial and professional use</i>
Descrizione Description	Prodotto ottenuto a partire da frutta fresca pelata, detorsolata e cubettata IQF, zuccheri e altri ingredienti, addensati e confezionati secondo buona tecnica industriale. Semilavorato ad alta percentuale di frutta fresca adatto per la guarnizione, farciture, decorazione di prodotti da forno, post-forno, semifreddi, gelati, semilavorati surgelati, ecc... Grazie al limitato apporto zuccherino, ha un gusto fresco e un colore naturale e una piacevole morbidezza, che persiste anche nel congelatore. <i>Semi-finished product with high percentage of fresh fruit IQF, created for garnishing and decorating pastry and ice cream decorations. Thanks to the limited amount of sugar, the products are characterised by a fresh taste, a natural colour and a pleasant softness, that persists even at negative temperatures.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Pera cubetti 70% (var. Williams, OPERA), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Addensanti: amido modificato E1422 , pectina E440. Acidificante: acido citrico E330 Aromi. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico) <i>Pear cubes 70% (Williams variety, OPERA), glucose-fructose syrup, sugar.</i> <i>Gelling agent: modified starch E1422, pectin E440.</i> <i>Acidity regulator :citric acid E330.</i> <i>Flavoring.Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Cubetti di frutta in sciroppo addensato	<i>Fruit cubes with densified syrup</i>
Colore -Colour	Bianco/Giallo chiaro tipico	<i>White/light yellow 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 +/- 0,3	
°Bx (20°C)	36 +/- 3	

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	651 kJ	Proteine	Proteins	0 (<0,5)
		153 kcal	Grassi	Fats	0 (<0,5)
Carboidrati totali	Total carbohydrates	37	Di cui saturi	Of which saturates	0 (<0,5)
Di cui zuccheri	Of which sugars	19	Fibra grezza	Dietary fibre	2,7
Umidità	Moisture	60	Minerali	Minerals	0,1
Sale	Salt	<0,025	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 <i>cfu/g</i>	E.coli	< 10 UFC/g <i>cfu/g</i>
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Coliformi -Coliforms	< 10 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: 18mesi – 18 months. Codice prodotto- <i>Product code:</i> Lattine /Tins 2x2,9 kg (cod. 641668230)	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>
Confezionamento: Cartoni e Lattine riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL <i>Packaging: Cartons and Tins 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>

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.3 8/03/2018	641668--- DOLCEFRUTTA BAKERY PERA DOLCEFRUTTA BAKERY PEAR	Pag 2 di 2

DOLCEFRUTTA BAKERY SELEZIONE/SELECTION

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/presence	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