

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

Ed: 1.3 25/01/16	6200 SCORZE D'ARANCIA CANDITE CUBETTI ORANGE PEELS CANDIED CUBES	Pag 1 di 2
------------------	--	------------

TRADITIONAL CANDIED CUBES-FRUITLINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione <i>Denomination</i>	Scorze d'arancia candite cubetti <i>Orange peels candied cubes</i>
	Frutta candita colata <i>Candied fruit</i>
Descrizione <i>Description</i>	Prodotto ottenuto a partire da scorze d'arancia conservate in salamoia cubettate candite con metodo tradizionale, sgocciolate e confezionate secondo buona tecnica industriale. Ideali per guarnire e farcire con innovazione prodotti da forno, lievitati da ricorenza, plum cake, gelati, semifreddi, ecc...)
	<i>Traditional candied fruit</i> <i>Ideal to garnish bakery products, plumcakes, ice cream and ice cream cakes</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante: acido citrico E330. Conservanti: anidride solforosa E220 come residuo (< 100 ppm). <i>Orange peel, glucose-fructose syrup, sugar.</i> <i>Acidity regulator: citric acid E330.</i> <i>Preservative: sulphur dioxide E220 as residue (< 100 ppm).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Cubetti 3x3- 4x4 - 6x6 - 9x9 mm (singoli calibri)	<i>Cubes 3x3- 4x4 - 6x6 - 9x9 mm (single sizes)</i>
Colore -Colour	Arancione tipico	<i>Orange typical</i>
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off odours</i>
Sapore- Flavour	Dolce tipico senza note estranee-	<i>Sweet typical, without off flavours</i>
pH (20°C)		3,8+/-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	<i>Energy value</i>	1306 kj	Proteine	<i>Proteins</i>	0 (<0.5)
		312 kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0 (<0.5)
Umidità	<i>Moisture</i>	18.3	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	75	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	6
Di cui zuccheri (mono e disaccaridi)	<i>Sugars (mono and disaccharides)</i>	55	Minerali	<i>Minerals</i>	0,4
Sale	<i>Salt</i>	0.3	Sodio	<i>Sodium</i>	120 mg

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>		
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: 18 mesi - months	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Codice prodotto- Product code: 3x3Cartoni 10 kg (cod. 620011100) 4x4 Cartoni- <i>Cartons</i> 5 kg (cod. 620012650) 4x4 Cartoni- <i>Cartons</i> 10 kg (cod. 620012100) 6x6 Cartoni- <i>Cartons</i> 5 kg (cod. 620013050) 6x6 Cartoni- <i>Cartons</i> 10 kg (cod. 620013100) 6x6 Scatole di plastica- <i>Plastic pail</i> 12x1 kg (cod. 620013130) 9x9 Cartone- <i>Cartons</i> 5 kg (cod. 620015050) 9x9 Cartoni- <i>Cartons</i> 10 kg (cod. 620015100)	

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

Ed: 1.3 25/01/16	6200 SCORZE D'ARANCIA CANDITE CUBETTI ORANGE PEELS CANDIED CUBES	Pag 2 di 2
------------------	--	------------

TRADITIONAL CANDIED CUBES-FRUITLINE

<p>Confezionamento: Cartoni riportanti lotto, data di fine conservazione e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL</p> <p><i>Packaging: Cartons marked with batch code, best before date and net weight.</i></p> <p><i>Palletisation: 80x120 cm EPAL.</i></p>	<p>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.</p> <p><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></p>
---	--

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)
	<i>si/no yes/no</i>	<i>SPECIFIC NAME</i>	<i>Traces (cross-contamination)</i>
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>	SÍ/YES	Anidride solforosa residuo di lavorazione	NO