

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.3 15/09/2021	625055--- PASTAFRUTTA ARANCIA ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN ORANGE SA	Pag 1 di 2

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	PASTAFRUTTA ARANCIA ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN ORANGE SA Semilavorato per l'industria dolciaria non destinato al consumo diretto
Descrizione <i>Description</i>	Prodotto ottenuto a partire da frutta 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>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze di arancia, saccarosio, succo di limone concentrato, aroma naturale di arancia. <i>Glucose-fructose syrup, orange peels, sugar, lemon juice concentrate, natural orange flavouring.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Pasta fluida 3 mm	<i>Fluid paste (size 3 mm)</i>
Colore -Colour	Arancione chiaro tipico	<i>Light orange 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)	3,2 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	75 min	
Anidride solforosa-Sulphur dioxide	<10 ppm	

3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per g per 100 g di prodotto per calcolo)*- NUTRITIONAL INFORMATION (Medium values g for 100 g of product by calculation)*

Energia	<i>Energy value</i>	310 kcal	Proteine	<i>Proteins</i>	0.1
		1298 kj	Grassi	<i>Fats</i>	0.3
Umidità	<i>Moisture</i>	21	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0 (<0.3)
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	75.2	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	3
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	75.2	Minerali	<i>Minerals</i>	0.4
Sale (Sodiox2.5)	<i>Salt (Sodiumx2.5)</i>	0.125	Sodio	<i>Sodium</i>	0.05

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	< 100 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 - 18 months	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminare 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: SELEZIONE Secchi di plastica -Plastic pails 3 kg (cod.625055030) FRUITLINE Secchi di plastica -Plastic pails 12 kg (cod.625055120)	
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> Palletisation: 80x120 cm EPAL.	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>

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.3 15/09/2021	625055--- PASTAFRUTTA ARANCIA ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN ORANGE SA	Pag 2 di 2

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 si/no yes/no	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
		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