

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.5 15/09/2021	625095--- PASTAFRUTTA LIMONE ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN LEMON SA	Pag 1 di 2

SELEZIONE/FRUITLINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	PASTAFRUTTA LIMONE ORO SA LEMON PEEL PASTAFRUTTA GOLDEN LEMON 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% 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 limone, saccarosio, succo di limone concentrato, aroma naturale di limone. <i>Glucose-fructose syrup, lemon peels, sugar, lemon juice concentrate, natural lemon 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	Giallo chiaro tipico	<i>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)	3,2 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	75 min	
Anidride solforosa-Sulphur dioxide	<10 ppm	

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	310 kcal	Proteine	Proteins	0,1
		1298 kJ	Grassi	Fats	0,3
Umidità	Moisture	21	Di cui saturi	Of which saturated	0 (<0,3)
Carboidrati totali	Total carbohydrates	75,2	Fibra grezza	Dietary fibre	3
Di cui zuccheri	Sugars	75,2	Minerali	Minerals	0,4

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>		
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 Codice prodotto- <i>Product code:</i> SELEZIONE Secchi di plastica - <i>Plastic pails 12 kg (cod.625095030)</i> FRUITLINE Secchi di plastica - <i>Plastic pails 12 kg (cod.625095120)</i>	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>
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>

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.5 15/09/2021	625095--- PASTAFRUTTA LIMONE ORO SA PASTAFRUTTA GOLDEN LEMON SA	Pag 2 di 2

SELEZIONE/FRUITLINE

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