

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
ED: 1.4 1/09/2021	638470- PRELIBATA VISCIOLE AMARENE DELICIOUS VISCIOLA SOURCHERRIES RP 2155D1-PT84212	Pag 1 di 2

PRELIBATA-DELICIOUS FRUIT LINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione <i>Denomination</i>	Prelibata visciole amarene <i>Delicious visciola sourcherry</i> Semilavorato per l'industria dolciaria e uso professionale <i>Semifinished product for bakery manufacture and professional use.</i>
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Semilavorato ottenuto dalla lavorazione di frutta candita , zuccheri e altri ingredienti addensati con pectina Semilavorati di frutta multiuso da forno e post-forno <i>Semifinished products candied fruit based</i> <i>Ideal to garnish bakery products,post baking stuffing products, croissant, tarts, plum cakes.,</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i>	Sciroppo di glucosio-fruttosio, frutta (amarene 20% e ciliegie), saccarosio. Addensanti: pectina E440. Correttore di acidità:Acido citrico E330, Sodio citrato E331. Colorante: caramello E150d, antociani E163. Aromi.Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Glucose-fructose syrup, fruits (sourcherries 20% and cherries), sugar.Gelling agent: pectin E440. Acidity regulator :citric acid E330, Sodium citrate E331.Colouring:Caramel E150d, anthocianins E163. Flavouring. Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).</i> Frutta-Fruit 35%

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Semilavorato con pezzi	<i>Fruit compote fillingwith pieces</i>
Colore -Colour	Rosso scuro tipico	<i>Dark Red typical</i>
Odore -Odours	Tipico di amarena senza note estranee	<i>Typical of sourcherry without off odours</i>
Sapore- Flavour	Tipico di amarena senza note estranee	<i>Typical of sourcherry without off flavours</i>
pH (20°C)	3,2 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	65 +/-1	

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>	1088 KJ	Proteine	<i>Proteins</i>	0 (<0,5)
		256 Kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0 (<0,5)
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	64	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0 (<0,5)
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	64	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	0,1
Umidità	<i>Moisture</i>	34	Minerali	<i>Minerals</i>	0,2
Sale (Sodio x2.5)	<i>Salt (Sodiumx2.5)</i>	0,05	Sodio	<i>Sodium</i>	0,02

*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: 24 mesi- 24 months.	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Codice prodotto- <i>Product code</i> : Secchi 12 kg- <i>Plastic pails 12 kg</i> (cod 638470120) Secchi 6 kg- <i>Plastic pails 6 kg</i> 8cod 638470060)	
Confezionamento: Secchi di plastica riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto.Pallettizzazione: 80x120cm EPAL <i>Packaging: Plastic pails marked with day code, best before date,</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</i>

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
ED: 1.4 1/09/2021	638470- PRELIBATA VISCIOLE AMARENE DELICIOUS VISCIOLE SOURCHERRIES RP 2155D1-PT84212	Pag 2 di 2

PRELIBATA-DELICIOUS FRUIT LINE

<i>product name, batch code, net weight. Palletisation: 80x120 cm.</i>	<i>condition internally and externally. Product will not be transported with no-food compatible materials. The goods will be not transported with odorous materials.</i>
--	--

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 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.

9. 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>	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,nutsand 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