

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
ED: 1.4 29/09/2017	636308120 PASSATA DI VISCIOLE DIAMANTE SOURCHERRY FILLING DIAMANTE RP 1024 A1	Pag 1 di 2

FRUITLINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Passata di visciole Diamante <i>Sourcherry filling Diamante</i> Semilavorato per l'industria dolciaria e uso professionale <i>Semifinished product for bakery manufacture and professional use.</i>
Descrizione prodotto Product specification	Semilavorato ottenuto a partire da purea e succhi naturali, zuccheri e altri ingredienti addensanti con pectina confezionati secondo buona tecnica industriale Passate multiuso da forno e post-forno, ottenute dalla lavorazione di puree naturali <i>Ideal to garnish bakery products, post baking stuffing products, croissant, tarts, plum cakes.,</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea e succo di visciole 35%, saccarosio . Addensanti: pectina E440. Colorante: E163, E150d. Acidificante :Acido citrico E330. Aromi. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Glucose-fructose syrup, sour cherry pulp and juice 35%, sugar.</i> Gelling agent: pectin E440. Colouring E163, E150d. Acidity regulator :citric acid E330. Flavoring. Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Gel	<i>Fruit filling</i>
Colore -Colour	Rosso scuro tipico	<i>Dark Red 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 +/- 0,2	
°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>	1095 kj	Proteine	<i>Proteins</i>	0 (<0.5)
		262 kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0 (<0.5)
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	65	Di cui saturi	<i>Of which saturates</i>	0 (<0.5)
Di cui zuccheri	<i>Of which sugars</i>	50	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	0.8
Umidità	<i>Moisture</i>	34	Minerali	<i>Minerals</i>	0.1

*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	< 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. <i>24 months.</i>	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 636308120)	
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, product name, batch code, net weight.Palletisation: 80x120 cm.</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: 1.4 29/09/2017	636308120 PASSATA DI VISCIOLE DIAMANTE SOURCHERRY FILLING DIAMANTE RP 1024 A1	Pag 2 di 2

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 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)
	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