

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.4 10/02/16	636101- - G PASSATA D'ALBICOCCA EXTRA CREMOSA APRICOT FILLING EXTRA SOFT CREAM	Pag 1 di 2

LINEA PASSATE-FRUIT FILLING LINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Passata d'albicocca extra cremosa <i>Apricot filling extra soft cream</i> Semilavorato per l'industria dolciaria e l'artigianato <i>Semifinished product for bakery and ice cream manufacture</i>
Descrizione prodotto Product specification	Semilavorato ottenuto a partire da purea di albicocca naturale e zuccheri addensati con pectina confezionati secondo buona tecnica industriale. Passate multiuso da forno e post-forno, ottenute dalla lavorazione di puree naturali. <i>Fruit filling Ideal to garnish bakery products, plum cakes, ice cream and ice-cream cakes.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (25%), saccarosio. Addensanti: pectina E440. Acidificante: acido citrico E330. Conservanti: potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). Aromi. <i>Glucose-fructose syrup, apricot pulp(25%), sugar. Gelling agent: pectin E440. Acidity regulator: citric acid E330. Preservative: potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid). Flavorings.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Gel cremoso	<i>Fruit filling</i>
Colore -Colour	Arancione tipico	<i>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)	3,6 +/- 0,2	
°Bx (20°C)	67 +/-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	Energy value	1139 KJ	Proteine	Proteins	<0,5
		268 kcal	Grassi	Fats	<0,5
			Di cui saturi	Of which saturated	0
Carboidrati totali	Total carbohydrates	67	Fibra grezza	Dietary fibre	0,2
Di cui zuccheri	Sugars	67	Minerali	Minerals	1,5
Umidità	Moisture	31	Sodio	Sodium	0,01

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 cfu/g		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g cfu/g	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g cfu/g	Coliformi -Coliforms	< 10 UFC/g cfu/g

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>months</i> Codice prodotto- <i>Product code</i> : Secchi - <i>Plastic pails</i> 6 kg (cod 63610106G) Secchi - <i>Plastic pails</i> 12 kg (cod 63610112G) Secchi - <i>Plastic pails</i> 25kg (cod 63610125G)	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Confezionamento: Cartoni riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL <i>Packaging: Cartons marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight. 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: 1.4 10/02/16	636101- - G PASSATA D'ALBICOCCA EXTRA CREMOSA APRICOT FILLING EXTRA SOFT CREAM	Pag 2 di 2
LINEA PASSATE-FRUIT FILLING LINE		

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. 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/Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and product thereof	NO		NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and products thereof	NO		NO
Uova e prodotti derivati/Eggs and products thereof	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products thereof	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof	NO		NO
Lupino e prodotti derivati/Lupin and products thereof	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia/Soy and products thereof	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/Milk and products thereof	NO		NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/Nuts: hazelnut, almonds, nuts.....and products thereof	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery (seeds, celeriac, celery) and products thereof	NO		NO
Senape e derivati/Mustard and products thereof	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and products thereof	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito/Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2	NO		NO