	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 30/09/09	631150425 CLEMENTINE INTERE <i>CLEMENTINE WHOLE FRUITS</i>	Pag 1 di 2

LINEA SELEZIONE FRUTTA CANDITA-SELECTION LINECANDIED FRUIT

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	CLEMENTINE INTERE SELEZIONE <i>CLEMENTINE WHOLE FRUITS SELECTION</i> Frutta candita colata – <i>Candied fruit</i>
Descrizione <i>Description</i>	Prodotto ottenuto a partire da frutta solforata, candita con processo tradizionale a vasche, sgocciolata e confezionata secondo buona tecnica industriale. Ideali per guarnire e farcire con innovazione prodotti da forno, lievitati da ricorenza, plum cake, gelati, semifreddi, ecc... <i>Candied fruit obtained through a traditional osmotic process, drained and packed according to GMP.</i> <i>Examples of application: decorations, cassata, leavened products, muffin, plum cakes, ice creams</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Clementine, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :acido citrico E330. Conservanti: anidride solforosa E220 come residuo (< 100 ppm). <i>Clementine, glucose-fructose syrup, sugar.</i> <i>Acidity regulator :citric acid E330.</i> <i>Preservative: Sulphur dioxide E220 as residue (< 100 ppm).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Clementine intere	<i>Clementine whole fruits</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)	3,3 +/- 0,3	
°Bx (20°C)	75 min	

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>	1211 kj	Proteine	<i>Proteins</i>	0,23%
		289 kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0,03%
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	74,49%	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	0,3%
Umidità	<i>Moisture</i>	24,9%	Minerali	<i>Minerals</i>	0,05%

Valori medi:La composizione chimica è funzione delle condizioni di coltivazione, del clima, delle tecniche agronomiche ecc.

Sorgente: "TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

*Medium values: the chemical composition may change according to the cultivations conditions, the climate, agronomics techniques etc

Source: TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

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: 12 mesi - <i>12 months</i> Codice prodotto- <i>Product code:</i> Cartoni - <i>Cartons</i> 5 kg (cod. 631150425) Cartoni-cartons 12x1kg (cod 631150121)	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: Cartoni linea selezione foderati con un sacchetto di polietilene alimentare, blu. Cartoni riportanti il codice cartone, il marchio SELEZIONE E "CESARIN", il nome del prodotto, codice del prodotto, lotto, peso netto. <i>Packaging: Selection cartons lined with leakproof blue coloured polythene bags with folded tops. Cartons marked with day code, best before date, number of the carton "selection" and "CESARIN" brand, product name, product code, 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>

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 30/09/09	631150425 CLEMENTINE INTERE <i>CLEMENTINE WHOLE FRUITS</i>	Pag 2 di 2

LINEA SELEZIONE FRUTTA CANDITA-SELECTION LINECANDIED FRUIT

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/ <i>presence</i>	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
		<i>SPECIFIC NAME</i>	<i>Traces (cross-contamination)</i>
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*	*Sciropo di glucosio da frumento GLUTEN FREE (contenuto glutine < 20 ppm, N<0,05) / <i>Glucose syrup from wheat gluten free (gluten < 20 ppm and N< 0,05) . Dir. CE n. 2007/68</i>	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>	Sì/yes	<100 ppm	Sì/yes