	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.2 15/05/14	632170--- 632150--- FICHI VERDI INTERI CANDITI GREEN CANDIED FIGS-WHOLE FRUIT	Pag 1 di 2

FRUITLINE / SELEZIONE FRUTTA CANDITA-CANDIED FRUIT

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Fichi verdi canditi interi <i>Green candied figs whole fruit</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. <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)	Fichi, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Anidride solforosa E220 come residuo (< 100 ppm). <i>Green figs, glucose-fructose syrup, sugar.</i> Acidity regulator : <i>citric acid E330.</i> Preservative: <i>Sulphur dioxide E220 as residue (< 100 ppm).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Fichi interi	<i>Figs, whole fruit</i>
Colore -Colour	Verde intenso	<i>Deep green</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)	3,7 +/- 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	Energy value	1220 kj	Proteine	Proteins	3,5%
		292 kcal	Grassi	Fats	0,2%
Carboidrati totali	Total carbohydrates	73,7%	Fibra grezza	Dietary fibre	0,7%
Umidità	Moisture	21%	Minerali	Minerals	0,9%

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>Carton BOXES</i> 5 kg (cod. 632170040) Cartons 12x1kg (cod 632150121) Cartons 5 kg selection (cod 632150050)	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 bianchi o color "avana" foderati con un sacchetto di polietilene alimentare , blu. Cartoni anonimi o riportanti il codice cartone, il marchio "CESARIN", il nome del prodotto, codice del prodotto, lotto, peso netto. <i>Packaging: Brown or white cartons lined with leakproof blue coloured polythene bags with folded tops. Cartons marked with day code, best before date, number of the carton "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>

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY

GauchtGourmet 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154

PHONE: 210-277- 7930 FAX: 210-497- 2364 EMAIL: INFO@GAUCHOGOURMET.COM

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.2 15/05/14	632170--- 632150--- FICHI VERDI INTERI CANDITI GREEN CANDIED FIGS-WHOLE FRUIT	Pag 2 di 2

FRUITLINE / SELEZIONE FRUTTA CANDITA-CANDIED 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 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*	*Sciroppo 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