	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed:1.2 DEL 30/07/14	6120----N AMARENATA GELATERIA NATURALE ICE CREAM CHERRY NATURAL	Pag 1 di 2

FRUTTA ALLO SCIROPPO FRUITLINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Descrizione - Description	Frutta precandita in sciroppo aromatizzato. Prodotto ottenuto a partire da frutta solforata, candita con processo tradizionale a vasche, sgocciolata e confezionata in lattine con sciroppo di amarena secondo buona tecnica industriale. Semilavorato per gelateria e pasticceria. <i>Precandied fruit in flavoured syrup. Semifinished product for ice cream and confectionery</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i>	Ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di amarena, concentrato vegetale. Acidificante: acido citrico. Aromi naturali. <i>Cherry, glucose-fructose syrup, sugar, sourcherry juice, fruit and vegetable concentrate. Acidity regulator: citric acid E330. Natural flavours.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	60% ciliegie intere candite sgocciolate - 40% sciroppo	60% WHOLE drained glace cherries- 40% drained syrup
Colore -Colour	Rosso tipico	Red typical
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
Sapore- Flavour	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
pH (20°C)	2,6 +/- 0,3	
°Bx (20°C)	70 +/- 2	
Anidride solforosa/Sulphur dioxide	<10 ppm	

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>	1156 kj	Proteine	<i>Proteins</i>	<0,5%
		272 kcal	Grassi	<i>Fats</i>	<0,5%
			Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0%
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	68%	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	<0,5%
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	68%	Minerali	<i>Minerals</i>	0,3%
Umidità	<i>Moisture</i>	31%	Sodio	<i>Sodium</i>	<0,01%

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

Rif dir 2008/100/CE

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS


Conta mesofila totale <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g cfu/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g cfu/g
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g cfu/g	Salmonella	Assente in 25 g Absent in 25 g
Lieviti - Yeasts	< 1000 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: 36 mesi/months	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. <i>To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.</i>
Codice prodotto- <i>Product code:</i> Ciliegie-Cherries 18/20 mm: 12x1 kg cod. 61204112N Ciliegie- Cherries 18/20 mm: 6x2,7 kg cod. 61204162N Ciliegie- Cherries 18/20 mm: 4x5 kg cod. 61204445N Ciliegie- Cherries 20/22 mm: 4x5 kg cod. 61205045N Ciliegie- Cherries 22/24 mm: 4x5 kg cod. 61206045N Confezionamento: lattine riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Palletizzazione: 80x120 EPAL. <i>Packaging: tins marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight. Pallet: 80x120cm 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:1.2 DEL 30/07/14	6120----N AMARENATA GELATERIA NATURALE ICE CREAM CHERRY NATURAL	Pag 2 di 2
---------------------	---	------------

FRUTTA ALLO SCIROPPO 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 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.	Prese nza/ prese nza	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione e crociata)
	si/no yes/n o	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>			
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