

	<b>SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION</b>	SPE02-COM
Ed:1,0 8/11/2010	<b>631060420-63106004s</b> <b>SCORZONI DI LIMONE A FILETTI</b> <b>-LEMON PEEL "SICILIA" REGULAR STRIPS</b>	Pag 1 di 2

## SELEZIONE/SELECTION - FRUTTA CANDITA/CANDIED FRUIT

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Denominazione- Denomination</b>	<i>Scorzoni di limone a filetti</i> <i>Lemon peel "Sicilia" regular strips</i> <b>SELEZIONE/SELECTION FRUTTA CANDITA/CANDIED FRUIT</b>
<b>Descrizione - Description</b>	Prodotto ottenuto a partire da scorze di limone candite con metodo tradizionale a vasche, sgocciolate selezionate e confezionate 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 Ideal to garnish bakery products, plum cakes, ice cream and ice-cream cakes</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente)</b> <i>Ingredients (descending order)</i>	Scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. <i>Lemon peels, glucose-fructose syrup, sugar.</i> Acidity regulator :citric acid E330.

**2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS**

<b>Aspetto- Appearance</b>	filetti regolari	<i>regular strips</i>
<b>Colore -Colour</b>	giallo tipico	<i>yellow typical</i>
<b>Odore -Odours</b>	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off odours</i>
<b>Sapore- Flavour</b>	Tipico senza note estranee	<i>Typical without off flavours</i>
<b>pH (20°C)</b>	3,8+/-0,2	
<b>°Bx (20°C)</b>	75 min	
<b>Anidride solforosa</b>	<10	

**3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)\*- NUTRITIONAL INFORMATION (Medium values for 100 g of product by calculation)\***

<b>Energia</b>	<i>Energy value</i>	319	<b>Proteine</b>	<i>Proteins</i>	0,2
		1335	<b>Grassi</b>	<i>Fats</i>	0,6
<b>Carboidrati totali</b>	<i>Total carbohydrates</i>	75,2	<b>Fibra grezza</b>	<i>Dietary fibre</i>	6
<b>Di cui zuccheri</b>	<i>sugars</i>	75,2	<b>Minerali</b>	<i>Minerals</i>	0,5
<b>Umidità</b>	<i>Moisture</i>	17,5	<b>Sodio</b>	<i>Sodium</i>	mg 120

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**

<b>Conta mesofila totale</b> <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	<b>Enterobatteriaceae</b>	< 10 UFC/g
<b>Muffe - Moulds</b>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	<b>Salmonella</b>	
<b>Lieviti - Yeasts</b>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>		

**5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY**

<b>Residui di pesticidi- Residual pesticide</b>	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>
<b>Metalli pesanti- Heavy metals</b>	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>

**6. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO - SHELF-LIFE AND PACKAGING**

Mesi/ months :9	
Codice prodotto- <i>Product code:</i> master 4x2 Kg cod 631060420 Cartoni kg 4 (cod 63106004s) -	
Lattine o Cartoni con fodera di politene interno e lattine ad uso alimentare riportante codice del prodotto, lotto, peso netto.  Tins or cartons marked with day code, best before date, number of the carton "CESARIN" brand, product name, product code, batch code, net weight.	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>
Pallet: 80x120cm EPAL	

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY

**GauchtGourmet**™ 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154

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

	<b>SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION</b>	SPE02-COM
--	--------------------------------------	-----------

Ed:1,0 8/11/2010	<b>631060420-63106004s</b> <b>SCORZONI DI LIMONE A FILETTI</b> <b>-LEMON PEEL "SICILIA" REGULAR STRIPS</b>	Pag 2 di 2
------------------	--	------------

SELEZIONE/SELECTION - 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 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)
	si/no <i>yes/no</i>	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 &gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	<10ppm		<10ppm