

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	--------------------------------------	-----------

Ed:1.7 01/02/2023	63105005s -631051121 SCORZONI DI ARANCIA FILETTI REGOLARI ORANGE PEEL REGULAR STRIPS	Pag 1 di 2
-------------------	---	------------

SELEZIONE/SELECTION - FRUTTA CANDITA/CANDIED FRUIT

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Scorzoni di arancia filetti regolari <i>Orange peel regular strips</i> Frutta candita colata – <i>Candied fruit</i>
Descrizione - Description	Prodotto ottenuto a partire da scorze di arancia 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 ricorrenza, plum cake, gelati, semifreddi, ecc...) <i>Candied fruit Ideal to garnish bakery products, plum cakes, ice cream and ice-cream cake.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i>	Scorze di arancia (origine Italia), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. <i>Orange peels (origin Italy), glucose-fructose syrup, sugar.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Filetti regolari	<i>Regular strips</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)	3,8+/-0,2	
°Bx (20°C)	75 min	
Anidride solforosa	<10ppm	

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>	1345 KJ	Proteine	<i>Proteins</i>	0 (<0,5)
		317 Kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0,6
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	75	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0 (<0.5)
Di cui zuccheri (mono e disaccaridi)	<i>Of which sugars (mono and disaccarides)</i>	75	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	6
Umidità	<i>Moisture</i>	17	Minerali	<i>Minerals</i>	0,5
Sale (sodiox2.5)	<i>Salt (sodiumx2.5)</i>	mg 300	Sodio	<i>Sodium</i>	mg 120

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

Conta mesofila totale <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Coliformi-Coliforms	< 10 UFC/g
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>	E.coli	<10 UFC/g

4. 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>

5. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO - SHELF-LIFE AND PACKAGING

Mesi/ Months: 12 Codice prodotto- <i>Product code:</i> Cartoni- <i>Cartons</i> 4 kg (cod.63105005S) Cartone contenente 12 Box di plastica da 1 kg (cod 631051121) <i>Carton containing 12 plastic box 1 kg (cod 631051121)</i>	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>
Confezionamento: Cartoni a marchio "SELEZIONE" foderati con un sacchetto di polietilene alimentare blu riportanti il nome del prodotto, box di plastica idonea al contatto con gli alimenti (codice del prodotto, lotto, TMC e peso netto). <i>Packaging: Selection cartons lined with leakproof blue coloured polythene bags with folded tops. Cartons marked with product name, product code, batch code, best before date and net weight.</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>
Palletisation: 80x120 cm EPAL.	

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	--------------------------------------	-----------

Ed:1.7 01/02/2023	63105005s -631051121 SCORZONI DI ARANCIA FILETTI REGOLARI ORANGE PEEL REGULAR STRIPS	Pag 2 di 2
-------------------	---	------------

SELEZIONE/SELECTION - FRUTTA CANDITA/CANDIED FRUIT

--	--

6. 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.

7. 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.*

8. 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.

9. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS Reg (EU) n°1169/2011 e succ.	Presenza/ Presence si/no yes/no	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
		SPECIFIC NAME	Tracce (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>	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>	<10ppm		<10ppm