

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

Ed.: 4.2 10/02/2016	638108 - <b>FARCIFORNO AMARENA FARCIFORNO SOURCHERRY</b> (RIF. PROG. 24-04)	Pag 1 di 2
---------------------	---	------------

**FARCIFORNO**

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Denominazione- Denomination</b>	Farciforno amarena  (Preparazione a base di frutta e altri ingredienti, per uso professionale e industriale)	<i>Farciforno sourcherry</i>  ( <i>Fruit preparation for professional and industrial use</i> )
<b>Descrizione prodotto- Product description</b>	Semilavorati caratterizzati da un gusto fresco e naturale, da un colore vivace, da una straordinaria morbidezza e da una elevata percentuale di frutta. Ideali per farcire i prodotti da forno e post-forno.	<i>Semi-finished fruit filling characterized by a natural taste, bright colour, soft texture and high percentage of fruit. Ideal for baking and after baking</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente)</b>	<b>Ingredients (descending order)</b>	G/100g di prodotto finito-g for 100 g of finished product
Amarene, sciropo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato. Addensanti: amido modificato, pectina. Acidificante: acido citrico E330. Colorante: E163. Aromi. Conservanti: potassio sorbato E202 (1000 ppm espresso in acido sorbico).	<i>Sourcherry, glucose- fructose syrup sugar, lemon juice. Gelling agent: modified starch , pectin Acidity regulator :citric acid E330. Colouring: E163 Flavorings. Preservative: Potassium sorbate E202 (&lt;1000 ppm sorbic acid).</i>	35

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

<b>Aspetto- Appearance</b>	Crema da farcitura	<i>Fruit filling</i>
<b>Colore -Colour</b>	rosso tipico	<i>Red 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>		3,0 +/- 0,2
<b>°Bx (20°C)</b>		68 +/- 2

**3. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS**

<b>Conta mesofila totale Total plate count</b>	< 1000 UFC/g cfu/g		
<b>Muffe - Moulds</b>	< 1000 UFC/g cfu/g	<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g Absent in 25 g
<b>Lieviti - Yeasts</b>	< 1000 UFC/g cfu/g	<b>Coliformi -Coliforms</b>	< 10 UFC/g cfu/g

**4. 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>

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

Shelf Life: 24 mesi - <i>months</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions .</i>
Codice prodotto- <i>Product code:</i>	
Secchi kg 12 cod. 638108120	
Secchi kg 6 cod. 638108060	

**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 ). <i>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.</i>
--

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

Ed.: <b>4.2</b> 10/02/2016	<b>638108 - FARCIFORNO AMARENA FARCIFORNO SOURCHERRY</b> (RIF. PROG. 24-04)	Pag 2 di 2
----------------------------	--	------------

**FARCIFORNO**

**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**

<b>ALLERGENI/ALLERGENS Allegato III bis Dir. 2000/13/CE e succ. mod.</b>	<b>Presenza/p resence</b>	<b>NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA</b>	<b>Presenza in tracce (contaminazione crociata)</b>
	<i>si/no yes/no</i>	<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		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 &gt; 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO