

FARCIFORNO

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | |
|--|---|
| Descrizione - Description | Semilavorato caratterizzato da un gusto fresco e naturale, da un colore vivace, da una straordinaria morbidezza e da una elevata percentuale di frutta. Ideale 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> |
| Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i> | Sciroppo di glucosio-fruttosio, fichi secchi 20%, saccarosio, acqua. Addensanti: amido modificato, pectina. Stabilizzante: glicerolo Acidificante: acido citrico E330. Conservanti: potassio sorbato E202 (1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Glucose-fructose syrup, dried figs 20%, sugar, water. Gelling agent: modified starch E1422, pectin E440. Stabilizer: glycerol. Acidity regulator: citric acid E330. Preservative: potassium sorbate E202 (<1000 ppm sorbic acid).</i> |

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

| | | |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Aspetto- Appearance | Crema da farcitura | <i>Fruit filling</i> |
| Colore -Colour | Marrone tipico | <i>Brown 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 | 3,7 +/-0,2 | |
| °Bx | 68 +/-2 | |

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> | 1160 KJ | Proteine | <i>Proteins</i> | 0,6 |
| | | 273 Kcal | Grassi | <i>Fats</i> | <0,5 |
| | | | Di cui saturi | <i>Of which saturated</i> | 0 |
| Carboidrati totali | <i>Total carbohydrates</i> | 66 | Fibra grezza | <i>Dietary fibre</i> | 3,5 |
| Di cui zuccheri | <i>sugars</i> | 66 | Minerali | <i>Minerals</i> | 0,3 |
| Umidità | <i>Moisture</i> | 29 | Sodio | <i>Sodium</i> | 0,02 |

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

Rif dir 2008/100/CE

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

| | | | |
|------------------------------|--------------|-------------------|-----------------------|
| Conta mesofila totale | < 1000 UFC/g | Coliformi | < 10 UFC/g |
| <i>Total plate count</i> | <i>cfu/g</i> | | |
| Muffe - Moulds | < 1000 UFC/g | Salmonella | Assente in 25 g |
| | <i>cfu/g</i> | | <i>Absent in 25 g</i> |
| Lieviti - Yeasts | < 1000 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: 24 mesi/months Conservare in luogo fresco e asciutto. <i>Store in cool and dry conditions.</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> |
| Codice prodotto- <i>Product code:</i> Secchi di plastica- <i>Plastic pails</i> 6 kg cod 638128060 Secchi di plastica - <i>Plastic pails</i> kg 12 code 638128120 Pallet: 80x120cm EPAL . | |

FARCIFORNO

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. | Presenz a/ presence | NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | Presenza in tracce (contaminazion e crociata) |
|--|---------------------------|-------------------------------|--|
| | si/no yes/no | 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 |