

Cesarin S.p.A.	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed.: 7 02/17	638153 FARCIFORNO MELA CON CUBETTI 638153 FARCIFORNO APPLE WITH PIECES (RIF. PROG. 38-04)	Pag 1 di 2

FARCIFORNO

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Farciforno mela con cubetti	Farciforno apple with pieces	
Descrizione prodotto- Product description	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.	Semi-finished fruit filling characterized by a natural taste, bright colour, soft texture and high percentage of fruit. Ideal for baking and after baking	
Ingredienti (ordine decrescente)	Ingredients (descending order)	g/100g di prodotto finito-g for 100 g of finished product	
Mele, sciropo di glucosio-fruttosio, saccarosio, addensanti:amido modificato E1422 ,pectina. stabilizzante: glicerolo Acidificante: Acido citrico E330. Aromi Conservanti: Potassio sorbato E202 (1000 ppm espresso in acido sorbico).	Apple, Glucose-fructose syrup, sugar Gelling agent: modified starch E1422, pectin E440. Stabilizer: glycerol Acidity regulator :citric acid E330. Flavorings. Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm sorbic acid).	45 35 32 3 0,2 0,2 0,1 0,1	

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Crema da farcitura con cubetti visibili	Fruit filling with pieces
Colore -Colour	giallo tipico	Yellow typical
Odore -Odours	Tipico senza note estranee	Typical without off odours
Sapore- Flavour	Tipico senza note estranee	Typical without off flavours
pH (20°C)		3,0 +/- 0,2
°Bx (20°C)		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	Energy value	1173 kJ	Proteine	Proteins	<0,5
		276 Kcal	Grassi	Fats	<0,5
			Di cui saturi		0
Carboidrati totali	Total carbohydrates	69	Fibra grezza	Dietary fibre	<0,5
Di cui zuccheri	sugars	69	Minerali	Minerals	0,1
Umidità	Moisture	30,9	Sodio	Sodium	<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

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

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

5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

Residui di pesticidi- Residual pesticide	Conforme le normative CE- Conformity to the EC law
Metalli pesanti- Heavy metals	Conforme le normative CE- Conformity to the EC law

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

Shelf Life: 24 mesi - months	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Codice prodotto- Product code: Secchi kg 12 cod. 638153120 Secchi kg 6 cod. 638153060	Store in cool and dry conditions .

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed.: 7 02/17	638153 FARCIFORNO MELA CON CUBETTI 638153 FARCIFORNO APPLE WITH PIECES (RIF. PROG. 38-04)	Pag 2 di 2

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. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

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