

| | | |
|--|-------------------------------|-----------|
|  | SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION | SPE02-COM |
|--|-------------------------------|-----------|

| | | |
|--------------|---------------------------------|------------|
| ED 1.1 02/17 | 641744---TUTTAFRUTTA MELA/APPLE | Pag 1 di 2 |
|--------------|---------------------------------|------------|

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | |
|--|--|
| Denominazione- Denomination | Tuttafrutta Mela /Apple |
| Descrizione <i>Description</i> | Semilavorato ottenuto a partire da frutta IQF semicandita a bassa temperatura sgocciolata, secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale. Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da riccorenza, plum cake, torte, semifreddi ecc. <i>Semi-finished fresh fruit characterized by a natural taste, ideal to garnish bakery products, plum-cakes, cakes, ice-cream, yoghurt, sweet pizza, creams etc...</i> |
| Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order) | Mela, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202 (<1000 ppm espresso in acido sorbico). <i>Apple , glucose-fructose syrup, sugar.</i> Acidity regulator :citric acid E330. <i>Preservative: Potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).</i> |

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

| | | |
|----------------------------|---|-------------------------------------|
| Aspetto- Appearance | Cubetti di Mela sbucciata e detorsolata | <i>Apple cubes</i> |
| Colore -Colour | Gialla | <i>Yellow</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) | 3,0 +/- 0,2 | |
| °Bx (20°C) | 60 +/- 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> | 233 kcal | Proteine | <i>Proteins</i> | <0,5 |
| | | 992 kJ | Grassi | <i>Fats</i> | <0,5 |
| | | | Di cui saturi | <i>Of which saturates</i> | <0,5 |
| Carboidrati totali | <i>Total carbohydrates</i> | 58 | Fibra grezza | <i>Dietary fibre</i> | 0,7 |
| Di cui zuccheri | <i>sugars</i> | 58 | Minerali | <i>Minerals</i> | 0,1 |
| Umidità | <i>Moisture</i> | 40 | Sodio | <i>Sodium</i> | <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

Rif dir 2008/100/CE

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

| | | | |
|--|------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Conta mesofila totale <i>Total plate count</i> | < 1000 UFC/g <i>cfu/g</i> | Enterobatteriaceae | < 10 UFC/g |
| Muffe - Moulds | < 1000 UFC/g <i>cfu/g</i> | Salmonella | <i>ass. in 25g</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: 6 mesi in luogo fresco e asciutto (inferiore a 18°C)– <i>6 months in cool and dry condition.</i> 12 mesi a -18°C- <i>12 months at -18°C.</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 2,5 kg (cod. 641744250) | |

| | | |
|--|---------------------------------|------------|
|  | SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION | SPE02-COM |
| ED 1.1 02/17 | 641744---TUTTAFRUTTA MELA/APPLE | Pag 2 di 2 |

SELEZIONE/FRUITLINETUTTAFRUTTA

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 | 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> | NO | | NO |