

**1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

|  |  |
|--|--|
| <b>Descrizione - Description</b>   | Prodotto ottenuto dalla lavorazione di frutta fresca, surgelata, stabilizzata e confezionata secondo buona tecnica industriale.<br><i>Semifinished product obtained from fresh fruit , frozen, stabilized and packed according to GMP.</i> |
| <b>Ingredienti</b> (ordine decrescente)<br><i>Ingredients</i> (descending order) | Fragole calibro 10-20 mm, saccarosio, sciroppo di fruttosio-glucosio, succo di limone concentrato.<br><i>Strawberry, sugar, fructose -glucose syrup. Lemon juice concentrate.</i>  |

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

|                            |                                     |  |
|----------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>Aspetto- Appearance</b> | Frutti interi di grandezza omogenea | <i>Whole fruits homogenous in size</i> |
| <b>Colore -Colour</b>      | Rosso scuro tipico                  | <i>Dark 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>Umidità-Moisture %</b>  | 14+/-2                              |  |
| <b>Aw (20°C)</b>           | <0,60                               |  |

**3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)\*- NUTRITIONAL INFORMATION**  
*(Medium values for 100 g of product by calculation)\**

|                           |                            |          |                      |                           |      |
|---------------------------|----------------------------|----------|----------------------|---------------------------|------|
| <b>Energia</b>            | <i>Energy value</i>        | 1403 kJ  | <b>Proteine</b>      | <i>Proteins</i>           | 2,9  |
|                           |                            | 332 kcal | <b>Grassi</b>        | <i>Fats</i>               | 2    |
|                           |                            |          | <b>Di cui saturi</b> | <i>Of which saturated</i> | 0    |
| <b>Carboidrati totali</b> | <i>Total carbohydrates</i> | 71       | <b>Fibra grezza</b>  | <i>Dietary fibre</i>      | 9,1  |
| <b>Di cui zuccheri</b>    | <i>sugars</i>              | 71       | <b>Minerali</b>      | <i>Minerals</i>           | 1    |
| <b>Umidità</b>            | <i>Moisture</i>            | 14       | <b>Sodio</b>         | <i>Sodium</i>             | 0,01 |

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**

|  |             |                   |   |
|--|-------------|-------------------|---|
| <b>Conta mesofila totale</b><br><i>Total plate count</i> | <5000 ufc/g | <b>E.coli</b>     | <10 ufc/g                               |
| <b>Muffe - Moulds</b>                                    | <1000 ufc/g | <b>Salmonella</b> | Assente in 25 g<br><i>Absent in 25g</i> |
| <b>Lieviti - Yeasts</b>                                  | <1000 ufc/g |                   |   |

**5. 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> |

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

|  |   |
|--|---|
| Shelf life: 12 mesi/ <i>months</i><br>Modalità di conservazione: in luogo fresco e asciutto (temp <15°C ca, UR <65% ca), ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto.<br><i>To be stored in cool, dry conditions, (temp &lt;15°C ca, UR&lt;65%ca), well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.</i> | Trasporto: Veicoli o container usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare o che potrebbe contaminarne il gusto.<br><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><br>FRUTTA HG- HG FRUIT<br>Cartone da kg 5 ( cod. 648720050)<br>CIOKKOFRUIT<br>Secchielli- <i>Plastic pail</i> 2x1,5 kg (cod. 648720215)  |   |

**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/<br><i>presence</i> | NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | Presenza in tracce (contaminazione e crociata) |
|--|------------------------------|-------------------------------|--|
|  | si/no<br><i>yes/no</i>       | 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 &gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>  | NO                           |                               | NO   |