

	<b>SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION</b>	SPE02-COM
ED:1 29/09/14	<b>T000100</b> <b>MARRONI GLASSATI INTERI PASTICCERIA</b> <b>WHOLE MARRONS GLACES PASTRY</b>	Pag 1 di 2

### 1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione- Denomination</b>	<i>Marroni glassati pasticceria interi</i> <i>Whole Marron glacè pastry</i>
<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	semilavorato per uso professionale e/o industriale, non destinato al consumo diretto. <i>semifinished product for professional and /or industrial use. Not for direct consumption</i>
<b>Ingredienti</b> (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i>	Castagne ( <i>castanea sativa L.</i> ) pelate a vapore 61%,saccarosio 33-34%, sciroppo di glucosio 7-8%, aroma naturale (vaniglia).  <i>Steam peeled Chestnut 61%, sugar 33-34%, glucose syrup 7-8%, natural flavour(vanilla).</i>

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

<b>Aspetto- Appearance</b>	marron glacè' consistenza umida aspetto compatto, peso medio 22-25g	<i>Diced glace fruit</i> <i>Medium size 22-25g</i>
<b>Colore -Colour</b>	Marrone tipico	<i>brown 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>°Bx (20°C)</b>	74-77	

### 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>	320 kcal	<b>Proteine</b>	<i>Proteins</i>	2.9
		<b>1360 kj</b>	<b>Grassi</b>	<i>Fats</i>	0,5
<b>Carboidrati totali</b>	<i>Total carbohydrates</i>	76	<b>Di cui saturi</b>	<i>saturates</i>	0,0
<b>Di cui zuccheri</b>	<i>Sugars (mono and disaccharides)</i>	58	<b>Fibra grezza</b>	<i>Dietary fibre</i>	4
<b>Umidità</b>	<i>Moisture</i>	21	<b>Sale</b>	<i>Salt</i>	0,0

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

<b>Conta mesofila totale</b> <i>Total plate count</i>	< 2000 UFC/g <i>cfu/g</i>		
<b>Muffe - Moulds</b>	< 50 UFC/g <i>cfu/g</i>	<b>Salmonella</b>	<i>ass. in 25g</i>
<b>Lieviti - Yeasts</b>	< 50 UFC/g <i>cfu/g</i>	<b>Coliformi -Coliforms</b>	<i>&lt; 10 UFC/g</i>

### 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

<b>Mesi/ months :</b> 36 mesi months at -18°C 6 mesi-months at 5°C 3 mesi dall'uscita del circuito freddo /cool and dry conditions	<i>Prodotto soggetto ad essiccazione, da conservare lontano da fonti di calore.</i>
<b>Codice prodotto- Product code:</b> cartoni carton box 900g/ (T000100) <b>Imballo primario (UVC)/Primary packaging</b> Contiene 36 marroni- <i>Containing 36 marron glaces</i> Nr. 2 flow-pack: tipo: film polipropilene COEX metallizzato Nr. 36 pirottini T6 carta pergamino alimentare, colore marrone scuro Nr. 2 alveolo+cupola, dimensioni: 324x193x34 mm Astuccio fondo+coperchio: tipo bianco/ bianco, dimensioni: 350x400x50 mm <b>Imballo secondario:Secondary packaging</b> Cartone ondulato contenente 4 UVC <i>Carton box containing n°4 primary packaging</i>	<b>Trasporto:</b> 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>
<b>Pallettizzazione:</b> 80x120cm EPAL <i>Palletisation: 80x120 cm EPAL</i>	

### 7. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

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

ED:1 29/09/14	<b>T000100</b> <b>MARRONI GLASSATI INTERI PASTICCERIA</b> <b>WHOLE MARRONS GLACES PASTRY</b>	Pag 2 di 2
---------------	--	------------

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	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>	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>	<10 ppm		<10 ppm