

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION DRAFT	SPE02-COM
Ed: 1.4 27/10/2022	636616230 CONFETTURA DI CABOSSA CON CIOCCOLATO cabossa jam with chocolate Rp 2207a1- pt 68213-8	Pag 1 di 2
-		

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	CONFETTURA DI CABOSSA CON CIOCCOLATO Cabossa jam with chocolate
Descrizione Description	Prodotto ottenuto a partire da polpa del frutto del cacao (cabossa), zuccheri e altri ingredienti addensati e confezionati secondo buona tecnica industriale. <i>Semilavorato per uso industriale e professionale-</i> Semifinished product for industrial and professional use
Ingredienti (ordine decrescente) Ingredients (descending order)	Polpa del frutto del cacao (cabossa), saccarosio, sciroppo di glucosio fruttosio, cioccolato fondente 16% (pasta di cacao; zucchero; emulsionante: lecitina di soia ; aroma naturale di vaniglia), Gelificante: pectina E440. <i>Cacaofruit pulp, sugar, glucose fructose syrup, dark chocolate 16% (cacao paste, sugar, emulsifier soy lecitin, natural vanilla flavour), Gelling agent: pectin E440.</i> FRUTTA UTILIZZATA /fruit : 40 g per 100g di prodotto finito ZUCCHERI TOTALI/ total sugar: 65g per 100g di prodotto finito Contiene Allergeni : SOIA. Può contenere tracce di LATTE Allergeni: soy. It may contain MILK traces

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Crema densa senza pezzi	<i>Dense cream without pieces</i>
Colore -Colour	Marrone scuro tipico	<i>Deep 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 (20°C)	4,2+/-0.2	
°Bx (20°C)	65+/-1	

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	Kj 1403	Proteine	Proteins	1,6
		Kcal 331	Grassi	Fats	6,4
Carboidrati totali	Total carbohydrates	65	Di cui saturi	Of which saturated	3,9
Di cui zuccheri	Sugars	43	Fibra grezza	Dietary fibre	3,5
Umidità	Moisture	23,5			
Sale (Sodio x 2.5)	(Sodium x 2.5)	0,02	Sodio	Sodium	0.0

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

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

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

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: 12 mesi –months	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. <i>To be stored in cool, dry conditions, well ventilated and away from all materials which could possibly contaminate the flavour.</i>
Codice prodotto- Product code: Latte da 3 kg (code 636616230)	Dopo l'apertura conservare refrigerato
Confezionamento: Scatola di Cartone contenente 2 lattine (Mr Alberto line) da 3 kg riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL.	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>
Packaging:Carton box containing 2 tins marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight. Palletisation: 80x120 cm EPAL.	

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION DRAFT	SPE02-COM
Ed: 1.4 27/10/2022	636616230 CONFETTURA DI CABOSSA CON CIOCCOLATO cabossa jam with chocolate Rp 2207a1- pt 68213-8	Pag 2 di 2
-		

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/presence	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione 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>	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and products thereof</i>	SI'	LECITINA DI SOIA	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof</i>	NO	Tracce di latte	sì
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