

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 06/03/2026	61505---- CILIEGIE VERDI CANDITE GREEN CANDIED CHERRIES	Pag 1 di 2

FRUITLINE CILIEGIE CANDITE-CANDIED CHERRIES

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione- Denomination	Ciliegie verdi candite <i>Green candied cherries</i> Frutta candita colata – <i>Candied fruit</i>
Descrizione <i>Description</i>	Prodotto ottenuto a partire da frutta solforata, candita con processo tradizionale a vasche, sgocciolata e confezionata secondo buona tecnica industriale. <i>Candied fruit obtained through a traditional osmotic process, drained and packed according to GMP.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients</i> (descending order)	Ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico E330. Concentrato (curcuma). Colorante: E133. <i>Cherries, glucose-fructose syrup, sugar, acidity regulator: citric acid E330. Concentrate (turmeric). Colour: E133.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Frutti interi (calibri separati) mm: 18/20 20/22	<i>Whole fruit (single sizes) mm:</i> 18/20 20/22
Colore -Colour	Verde tipico	<i>Green 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)	3,3+/-0,3	
°Bx (20°C)	74+/-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>	1254 KJ	Proteine	<i>Proteins</i>	0 (<0,5)
		295 Kcal	Grassi	<i>Fats</i>	0 (<0,5)
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	72,9	Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0 (<0,5)
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	69,8	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	0,8
Sale (sodiox2,5)	<i>Salt (sodiumx2,5)</i>	0,09			

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 <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>		
Muffe - Moulds	< 100 UFC/g <i>cfu/g</i>	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Coliformi -Coliforms	< 10 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: 12 mesi-months	Conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminare 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: 18/20 Cartoni- <i>Carton boxes</i> 5 kg (cod. 61505405E) 20/22 Cartoni - <i>Carton boxes</i> 5 kg (cod. 61505505E) 20/22 Scatola di plastica- <i>Plastic box</i> 12x1kg (cod 615055130)	
Confezionamento: Cartoni foderati con un sacchetto di polietilene alimentare blu. Cartone master contenente 12 scatole di plastica idonee al contatto con alimenti. Cartoni riportanti lotto, data di fine conservazione e peso netto. <i>Packaging: Carton boxes lined with leakproof blue colored polythene bags with folded tops.</i> <i>Master carton box with 12 food grade plastic boxes.</i> <i>Cartons marked with batch code, best before date and net weight.</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>

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
Ed: 1.0 06/03/2026	61505---- CILIEGIE VERDI CANDITE GREEN CANDIED CHERRIES	Pag 2 di 2
FRUITLINE CILIEGIE CANDITE-CANDIED CHERRIES		

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 Reg (EU) n°1169/2011 e succ.	Presenza/ Presence si/no yes/no	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	Presenza in tracce (contaminazione crociata)
		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 > 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO