



# SerFruit s.p.a.

**SCHEDA TECNICA****HACCP**UVA SULT. AUSTRALIA EXTRA QUALITY 6 CORONE  
SUNBEAM KG.14**Cod. Articolo: 145001****01.Descrizione generale**

Origine	Australia
Sapore e odore	Caratteristico senza odori di muffa, senza retro odori e retrogusti estranei
Standard qualitativo	6 Corone (Raccolto 2019)
Colore	Acini di colore ambra intenso, acini scuri < 5%

**02.Caratteristiche fisiche**

Ingredienti	Uva sultanina 99.5%, olio vegetale di girasole Ogm Free
Tipo olio	Olio vegetale (Girasole)
Numero acini per 100gr	180 - 280
Bastoncini	< 10 mm: 5 per cartone - > 10 mm: 1 per cartone
Piccioli	> 3 mm: 1%
Corpi estranei	Vegetali e non: < 0,1%
Vetri	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

**03.Caratteristiche chimiche**

Umidità	14 - 18% Max
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005 e successive modifiche
Ocratossine	< 10 ppb
Metalli pesanti	Conforme Reg. 1881/2006 e successive modifiche

**04.Caratteristiche microbiologiche**

Carica batterica totale	≤ 50.000 Ufc/g
Coliformi totali	≤ 100 Ufc/g
Muffe e lieviti	≤ 10.000 Ufc/g
E.Coli	Assente in 0.1g
Salmonella	Assente in 25g

**05.Valori Nutrizionali su 100gr**

Valore energetico	344 Kcal - 1440 Kj
Grassi	0.8g
di cui saturi	0.1g
Carboidrati	79.1g
di cui zuccheri	71.3g
Proteine	2.4g
Sale	17.5mg

**MATERIE PRIME PER LA PASTICCERIA ED IL GELATO**

SerFruit s.p.a. – Via Dossetti 2 -20066-Melzo (MI) Tel.+39 02 95732191-Fax +39 02 95732449

P.I. 10077190154 www.serfruit.it - e-mail : info@serfruit.it



# SerFruit s.p.a.

## 06. Packaging

Dichiariamo che trattasi di imballo ad uso alimentare come previsto dalla legislazione in vigore

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori che garantiscano l'igiene e la sicurezza del prodotto. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere nuovi, adatti per alimenti e conformi alle attuali normative vigenti sugli imballi.

Diciture in etichetta conformi al Reg. 1169/2011 e al Reg. 231/2017

## 07. Stoccaggio

Conservazione	In luogo fresco e asciutto (8°-14°)
---------------	-------------------------------------

TMC	18 mesi
-----	---------

## 08. Qualità

Prodotto idoneo al consumo umano destinato all'impiego industriale professionale come ingrediente

Prodotto naturalmente privo di glutine

Non trattato con radiazioni ionizzanti

Merce conforme al Reg. CE 852/04 relativo alle norme di autocontrollo (HACCP)

Prodotto in regola con le vigenti norme sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti

SERFRUIT S.p.A.

### MATERIE PRIME PER LA PASTICCERIA ED IL GELATO

SerFruit s.p.a. – Via Dossetti 2 -20066-Melzo (MI) Tel.+39 02 95732191-Fax +39 02 95732449

P.I. 10077190154 www.serfruit.it - e-mail : info@serfruit.it



# SerFruit s.p.a.

<b>09. Questionario allergeni</b>			
	Presenza nel prodotto	Presenza in azienda	Rischio contam. crociata
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi (inclusi i gasteropodi, bivalve e cefalopodi)	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Mandorle (Amigdalus C.)	NO	SI	NO
Nocciole (Corylus A.)	NO	SI	NO
Noci (Jungals R.)	NO	SI	NO
Noci di Acagiù (Anacardium o.)	NO	SI	NO
Noci Pecan (Carya i.)	NO	NO	NO
Noci del Brasile (Bertholletia e.)	NO	NO	NO
Pistacchi (Pistacia vera)	NO	SI	NO
Noci del Queensland (Macadamia t.)	NO	NO	NO
Prodotti derivati da frutta a guscio	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO
Elenco allergeni conforme all'allegato II Reg. Ce 1169/2011 concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari			
Legenda: CC= Non può essere esclusa la contaminazione crociata			

#### MATERIE PRIME PER LA PASTICCERIA ED IL GELATO

SerFruit s.p.a. – Via Dossetti 2 -20066-Melzo (MI) Tel.+39 02 95732191-Fax +39 02 95732449

P.I. 10077190154 www.serfruit.it - e-mail : info@serfruit.it



# Serfruit s.p.a.

## 10. Modello OGM

In base a dichiarazione e documentazioni dei ns. fornitori dichiariamo che i prodotti che Vi forniamo attualmente sono conformi ai Regolamenti 1829/2003 e 1830 /2003

Il prodotto fornito contiene "Organismi Geneticamente Modificati" \* (OGM) ?

NO

Il prodotto fornito contiene "alimenti geneticamente modificati" \*\* ?

NO

Nel caso abbiate risposto "NO" ad entrambe le precedenti domande, siete in grado di garantire che il prodotto non conterrà "Organismi Geneticamente Modificati" o "Alimenti Geneticamente Modificati" in misura superiore allo 0,9 % degli ingredienti alimentari considerati individualmente, e che questa eventuale presenza sarebbe accidentale o tecnicamente inevitabile ?

SI

Definizioni (Reg. CE 1829/2003)

\* "Organismo geneticamente modificato" o "OGM" significa organismo geneticamente modificato quale definito all'articolo 2, punto 2, della direttiva 2001/18/CE.

\*\* "Alimenti geneticamente modificati" significa alimenti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM; prodotto a partire da OGM significa derivato, in tutto o in parte da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito.

Data ultima revisione: 13/06/2019

Le schede tecniche potranno essere da noi modificate senza alcun preavviso

### MATERIE PRIME PER LA PASTICCERIA ED IL GELATO

SerFruit s.p.a. – Via Dossetti 2 -20066-Melzo (MI) Tel.+39 02 95732191-Fax +39 02 95732449

P.I. 10077190154 www.serfruit.it - e-mail : info@serfruit.it