



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA**HACCP**

SF MIELE ACACIA Comunitario KG.5

Cod. Articolo: 090041**01. Descrizione generale**

Origine	Paesi dell'Est
Sapore e odore	Tenue floreale privo di retrogusti estranei al prodotto - Vellutato dolce
Colore	Da bianco acqua a giallo paglierino chiaro

02. Caratteristiche fisiche

Aspetto	Miele liquido trasparente
Peli di roditori	Assenti
Frammenti di insetti	Assenti
Insetti interi	Assenti
Covate, granelli di sabbia	Assenti
Vetri, pietre	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

03. Caratteristiche chimiche

Tenore di fruttosio e glucosio	Minimo 60%
Tenore apparente in saccarosio	Max 10%
Acqua	Max 20%
Sostanze insolubili in acqua	Max 0,1%
Conducibilità elettrica	Max 0,8 ms/cm
Acidità	Max 50 meq/kg
Tenore idrossimetilfurfurale (HMF)	Max 40 mg/kg
Indice diastatico	Min 8 (scala di shade)
Residui:	
Amitraz	< 200 ppb REG CEE 1836/97 del 24.09.97 G.U. CEE 263/6 del 25.09.97 - all.n° 3
Coumaphoss	< 100 ppb secondo REG. UE 396/2005
Fluvalinate	REG.2377/90 no limit All.n° 2
Pesticidi:	
Clorfenvinvos	Limite residuale 10ppb
Antibiotici:	
Tetracycline	Assenti
Streptomicina	Assenti
Sulfamidici	Assenti

04. Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 10.000 Ufc/g
Muffe e lieviti	≤ 100 Ufc/g

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	24 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.

09.Questionario allergeni			
	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 ₂	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

Modifica alla direttiva 2001/110/CE

1) All'articolo 2 è aggiunto il seguente punto:

5 il polline, essendo una componente naturale specifica del miele, non va considerato come un ingrediente, Ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, della direttiva 2000/13/CE, dei prodotti di cui all'allegato I di tale direttiva Ne consegue che il miele dovrà essere etichettato come contenente Ogm soltanto se la quantità del polline geneticamente modificato supererà lo 0,9% del totale.

Data ultima revisione: 30/07/2019

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