



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA**HACCP**

UVA SULT."10 SPECIAL" TURCHIA KG.1x10

Cod. Articolo: 145008**01.Descrizione generale**

Origine	Turchia
Specie botanica	Vitis Vinifera L
Sapore e odore	Tipico di prodotto fresco privo di odori e retrogusti estranei
Standard qualitativo	10 Special solforata Extra RTU

02.Caratteristiche fisiche

Ingredienti	Uva 99.5%, Olio vegetale (Colza) Parzialmente Idrogenato 0.5%, Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA (E220) Max 2.000 ppm
Tipo olio	Olio vegetale (Colza) Parzialmente Idrogenato
Percentuale olio	Min: 0.3% - Max: 0,5%
Numero acini per 100gr	220 - 280
Processi di lavorazione	9 aspirazioni con aria - 2 doppi lavaggi a macchina - selezionatura a macchina (vibrovaglia, setacci, spietratori) - 8 passaggi al laser - 2 passaggi ai raggi X - doppio passaggio metal, sulla linea e dopo il confezionamento nei cartoni.
Bastoncini	4-10mm: 0 per cartone - > 10mm: 0 per cartone
Gambi conficcati	1 pezzo per cartone
Sassi	5 pezzi su 5 tons
Acini danneggiati	0.3 %
Acini acerbi	0,4 %
Acini cristallizzati	Prima di Maggio: 0,4 % - Dopo Maggio: 1.0%
Acini ammuffiti	0.5 %
Piccioli staccati	0 su 100g
Piccioli attaccati	0.5 pezzi su 100g
Grumi	5 per cartone
Corpi estranei	< 0,1%
Vetri	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

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.

03. Caratteristiche chimiche	
Umidità	Min: 14% - Max: 17%
SO ₂	Max 2000 ppm
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005 e successive modifiche
Ocratossine	Max 10 ppb
Metalli pesanti	Conforme Reg. 1881 del 19.12.06 e successive modifiche
04. Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	Target: 10.000 Ufc/g - Tolleranza: 50.000 Ufc/g
Coliformi totali	Target: Assenti - Tolleranza: 100 Ufc/g
Muffe e lieviti	Muffe: Target: 10.000 Ufc/g - Tolleranza: 30.000 Ufc/g - Lieviti: target: Assente - Tolleranza: 1.000 Ufc/g
E. Coli	Assente in 1g
Lysteria m.	Assente in 25g
Salmonella	Assente in 25g
Altro	Aflatossine Totali: Max 4 ppb - Aflatossine B1: Max: 2 ppb
05. Valori Nutrizionali su 100gr	
Valore energetico	292kcal-1240kJ
Grassi	0,46g
di cui saturi	0,15g
Carboidrati	69,40g
di cui zuccheri	67,40g
Proteine	2,70g
Sale	77,5mg
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	

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	SI	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: 14/01/2019

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