



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA**HACCP**

MANDORLE pel. GRANELLA STANDARD KG.5

Cod. Articolo: 065005**01.Descrizione generale**

Origine	Usa - Provenienza Spagna / Italia
Specie botanica	Prunus Amigdalus Fam. Rosaceae
Sapore e odore	Tipico di prodotto fresco privo di odori e retrogusti estranei
Colore	Avorio

02.Caratteristiche fisiche

Aspetto	Granella di mandorle - Pulito sano ed uniforme
Calibro	> 6 mm ≤10% - 3/6 mm ≥ 80% - < 3mm ≤10%
Gusci	< 5 pezzi per 1 ton
Corpi estranei	< 5 pezzi per 1 ton
Vetri	Assenti
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento

03.Caratteristiche chimiche

Umidità	Max. 6,5%
Perossidi	≤ 2 mEq/kg
Acidità (FFA%)	< 1%
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005 e successive modifiche
Aflatossine totali	Conforme Reg.1881/06 e successive modifiche
Aflatossine B1	Conforme Reg.1881/06 e successive modifiche

04.Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 50.000 Ufc/g - ISO 4833-2:2013
Coliformi totali	≤ 100 Ufc/g - ISO 4832:2006
Muffe e lieviti	≤ 500 Ufc/g - ISO 21527-2:2008
E.Coli	Assente - ISO 16649-2:2001
Lysteria m.	≤ 100 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g - ISO 6579:2002/Cor 1:2004
Altro	Enterobatteriacee: ≤ 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.

05.Valori Nutrizionali su 100gr	
Valore energetico	591kcal-2447kJ
Grassi	49,42g
di cui saturi	3,73g
Carboidrati	9,47g
di cui zuccheri	3,89g
Proteine	21,22g
Sale	0,0025g
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	15 mesi - 21 mesi sottovuoto
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.)	SI	-	-
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 SO2	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: 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