



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA**HACCP**

MELE CUBETTI DISIDRATATE KG.1x8

Cod. Articolo: 050005**01.Descrizione generale**

Origine	Italia
Sapore e odore	Tipico naturale della mela privo di retrogusti estranei
Colore	Caratteristico della mela

02.Caratteristiche fisiche

Aspetto	Cubetti di forma irregolare, 10x10x10 mm
Dimensione	100% < 12.5 mm
Ingredienti	Mele Disidratate, Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA (E220)
Uso	1 kg. di mele + 5/6 litri di acqua fredda per 3 ore (se calda per 10 minuti)
Gusci	Noccioli e frammenti di nocciolo: Max. 2% in peso
Corpi estranei	Assenti
Vetri	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

03.Caratteristiche chimiche

Umidità	Max. 5%
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005 e successive modifiche
SO2	Max 300 ppm
Ph	3,4 – 3,8

04.Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 5.000 Ufc/g
Coliformi totali	≤ 100 Ufc/g
Muffe e lieviti	≤ 200 Ufc/g
E.Coli	Assenti
Stafilococco Aureus	Assenti
Salmonella	Assente in 25g
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	343 Kcal
Grassi	3g
di cui saturi	1.3g
Carboidrati	72.5g
di cui zuccheri	65.5g
Proteine	2.2g
Sale	0.16g Dato calcolato secondo indicazione Reg. 1169/2011
Sodio	63.6g
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	12 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	< 300 ppm	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: 26/07/2018

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