



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA**HACCP**

FICHI LAYER N.7 TURCHIA GR.500x24

Cod. Articolo: 040008**01.Descrizione generale**

Origine	Turchia
Specie botanica	Ficus carica L
Sapore e odore	Tipico di prodotto fresco esente da retrogusti estranei
Colore	Marrone scuro

02.Caratteristiche fisiche

Aspetto	Tipoco di prodotto fresco
Dimensione	n°2 41/45 pezzi/kg, n°3 46/50 pezzi/kg, n°4 51/55 pezzi/kg, n°5 56/60 pezzi/kg, n°6 61/65 pezzi/kg, n°7 66/70 pezzi/kg, n°8 71/80 pezzi/kg
Danni da insetti	Max. 16%
Disidratati dall'azione del sole	Max. 25%
Muffe nere	Max. 5%
Difetti totali	Max. 30%
Corpi estranei vegetali	Max. 0.5%
Vetri, sassi	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento - Metal detection: Ferro: 2.5mm, Non ferrosi: 3.5mm, Acciaio inossidabile: 3.5mm.
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

03.Caratteristiche chimiche

Umidità	Max 25%
AW	Max. 0.80
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005 e successive modifiche
SO2	Assente
Aflatossine totali	Conforme Reg.1881/06 e successive modifiche
Aflatossine B1	Conforme Reg.1881/06 e successive modifiche

04.Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 100.000 Ufc/g
Coliformi totali	≤ 500 Ufc/g
Muffe e lieviti	≤ 10.000 Ufc/g
E.Coli	≤ 10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g

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	257kcal-1088kJ
Grassi	0,93g
di cui saturi	0,14g
Carboidrati	54,07g
di cui zuccheri	47,92g
Proteine	3,3g
Sale	0,025g
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 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: 11/06/2019

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