



# SerFruit s.p.a.

**SCHEDA TECNICA****HACCP**

SF CANNELLA IN POLVERE KG.1x5

**Cod. Articolo: 150025****01.Descrizione generale**

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Origine         | Indonesia / Sri Lanka             |
| Specie botanica | Cinnamomum Cassia                 |
| Sapore e odore  | Tipico dolce, pungente ed intenso |
| Colore          | Marrone rossastro                 |

**02.Caratteristiche fisiche**

|   |   |
|---|---|
| Aspetto                                 | Polvere   |
| Ingredienti                             | Cannella, Il prodotto contiene naturalmente Cumarina ( D.Lgs n. 107 del 25/01/1992 )                          |
| Uso                                     | Si raccomanda di effettuare una vagliatura preventiva del prodotto prima dell'impiego nei processi produttivi |
| Vetri                                   | Assenti   |
| Metalli                                 | Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento   |
| Infestazioni (anche allo stato latente) | Assenti   |

**03.Caratteristiche chimiche**

|                    |   |
|--------------------|---|
| Umidità            | Max 12%                                     |
| Ceneri             | Max 5%                                      |
| Residui pesticidi  | Reg. 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**

|            |                |
|------------|----------------|
| Salmonella | Assente in 25g |
|------------|----------------|

**05.Valori Nutrizionali su 100gr**

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 247 Kcal - 1033 Kj |
| Grassi            | 1.24g              |
| di cui saturi     | 0.35g              |
| Carboidrati       | 80.6g              |
| di cui zuccheri   | 2.17g              |
| Proteine          | 3.99g              |
| Sale              | 25mg               |
| Sodio             | 10mg               |

**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

**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.

| <b>07. Stoccaggio</b>   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Conservazione   | In luogo fresco e asciutto (8°-14°) |
| TMC   | 18 mesi - 24 se sottovuoto          |
| <b>08. Qualità</b>  |                                     |
| 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 SPA

#### **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.

| <b>09.Questionario allergeni</b>   |                       |                     |                          |
|--|-----------------------|---------------------|--------------------------|
|  | 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 <sub>2</sub>           | 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