



# SerFruit s.p.a.

**SCHEDA TECNICA****HACCP**

SF SEMI DI PAPAVERO BLU KG.1x10

**Cod. Articolo: 142022****01. Descrizione generale**

Origine	Olanda / Repubblica Ceca / Austria
Specie botanica	Semen Papaver Somniferum
Sapore e odore	Fresco e speziato
Colore	Blu/Grigio

**02. Caratteristiche fisiche**

Aspetto	Piccola mezza luna diametro circa 0,5 mm
Purezza	Min. 99,90%
Corpi estranei	< 0,1 % - Altri semi: 0.05 %
Vetri	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

**03. Caratteristiche chimiche**

Umidità	Max. 8 %
Perossidi	Max. 3%
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005
Ceneri	5.20%
Aflatossine totali	Conforme Reg.1881/06 e successive modifiche
Aflatossine B1	Conforme Reg.1881/06 e successive modifiche
Altro	Morfina: Max 10mg/kg

**04. Caratteristiche microbiologiche**

Carica batterica totale	Target: 100.000 Ufc/g - Max. 500.000 Ufc/g
Muffe e lieviti	Target: 10.000 Ufc/g - Max. 50.000 Ufc/g
E.Coli	Target: 10 Ufc/g - Max. 100 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Altro	Enterobatteriacee: Target: 10.000 Ufc/g - Max.100.000 Ufc/g - Bacillus Cereus: Target: 100 Ufc/g - Max. 1.000 Ufc/g

**05. Valori Nutrizionali su 100gr**

Valore energetico	472 kcal - 1975 Kj
Grassi	42g
di cui saturi	4.4g
Carboidrati	53g
di cui zuccheri	0.3g
Proteine	20g
Sale	0.25g

**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.

## 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 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

SERFRUIT S.p.A.

### 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 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: 06/12/2018

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