



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA

HACCP

SF SESAMO DOPPIA PULITURA KG.1x10

Cod. Articolo: 140005

01. Descrizione generale

Origine	India
Specie botanica	Sesamum Indicum
Sapore e odore	Tipico molto accentuato
Colore	Marrone

02. Caratteristiche fisiche

Aspetto	Semi di forma ovale e piatta di colore marrone
Purezza	99,90% minimo - Semi marroni 99,97%
Ingredienti	Semi di sesamo
Gusci	≤ 0,1%
Corpi estranei	< 0,1%
Vetri	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

03. Caratteristiche chimiche

Umidità	Max. 6 %
Rancidità (Kreiss test)	Negativa
Perossidi	≤ 10 mEq/kg
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005 149/2008 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	≤ 500.000 Ufc/g - ISO 4833-2:2013
Coliformi totali	≤ 1.000 Ufc/g - ISO 4832:2006
Muffe e lieviti	≤ 5.000 Ufc/g - ISO 21527-2:2008
E.Coli	≤ 10 Ufc/g - ISO 16649-2:2001
Stafilococco Aureus	≤ 100 Ufc/g - UNI EN ISO 688-1:2004
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	560kcal-2343kJ
Grassi	48g
di cui saturi	7g
Carboidrati	23g
di cui zuccheri	0g
Proteine	17g
Sale	0,011g

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	18 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

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	SI	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO ₂	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



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