



SerFruit s.p.a.

SCHEMA TECNICA**HACCP**

ANANAS allo sciroppo 10 FETTE gr.567x12

Cod. Articolo: 045030**01.Descrizione generale**

Origine	Kenya / Indonesia
Sapore e odore	Odore tipico di ananas senza retro odori estranei
Colore	Da giallo chiaro a giallo intenso. Deve essere esclusa la presenza di fette completamente bianche.
Confezione e numero latte	Cartone da 12 latte
Peso netto (liquido + frutta)	567g
Peso sgocciolato	340g
N. frutti per latta	10

02.Caratteristiche fisiche

Aspetto	Fette con una struttura pesante e naturale spaccature porose - Porosità max 20%
Ingredienti	A seconda del fornitore: Ananas, Succo d'ananas (oppure) Ananas, sciroppo chiarificato d'ananas, zucchero (vedi etichetta)
Dimensione	Diametro esterno 73-78mm, diametro interno 28-32mm, spessore 9-10mm
Vuoto	> 0,2 bar
Vetri	Assenti
Metalli	Conformi ai limiti degli strumenti di rilevamento
Infestazioni (anche allo stato latente)	Assenti

03.Caratteristiche chimiche

Ph	3,1 - 4,2
Acidità totale in Acido Citrico	1,24g su 100ml
Brix	11 - 18 %
Metalli pesanti	Entro i limiti conformi ai regolamenti in vigore

04.Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 1.000 Ufc/g
Muffe e lieviti	≤ 10 Ufc/g

05.Valori Nutrizionali su 100gr

Calorie totali	56 kcal - 238Kj
Grassi totali	< 0,5g
di cui saturi	0g
Carboidrati totali	13g
Zuccheri	13g
Proteine	< 0,5g
Altri	Sale: < 0,01g

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
TMC	36 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	SI	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	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, CC riportata in etichetta			

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: 12/12/2025

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