



SerFruit s.p.a.

SCHEDA TECNICA**HACCP**

SF SEMI DI ZUCCA SGUSCIATI KG.1X10 sv

Cod. Articolo: 142058**01.Descrizione generale**

Origine	Cina
---------	------

02.Caratteristiche fisiche

Aspetto	Semi interi di Cucurbita mista di forma ovale
Dimensione	Calibro: 10x20mm
Non conformi	Danneggiate: Max 0.5 % - Semi Rotti: Max 5% - Semi Amari: Max: 0.1%
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 8%
Perossidi	Sulla fraz. Lipidica: < 50 mEq ossigeno attivo/kg di grasso
Residui fitosanitari	Conforme Reg. UE 396/2005
Aflatossine totali	Entro i limiti conformi ai regolamenti in vigore
Aflatossine B1	Entro i limiti conformi ai regolamenti in vigore
Ocratossine	Entro i limiti conformi ai regolamenti in vigore

04.Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	< 100.000 Ufc/g
Coliformi totali	< 1.000 Ufc/g
Muffe e lieviti	< 1.000 Ufc/g
E.Coli	< 100 Ufc/g
Stafilococco Aureus	< 200 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g

05.Valori Nutrizionali su 100gr

Valore energetico	566 Kcal - 2368 Kj
Grassi	48.1g
di cui saturi	0g
Carboidrati	4.9g
di cui zuccheri	3.8g
Proteine	33.2g
Sale	52mg

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	Confezioni standard 18/24 mesi (se sottovuoto + 6 mesi circa)

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
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi (inclusi i gasteropodi, bivalve e cefalopodi)	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
Mandorle (Amigdalus C.)	NO	SI
Nocciole (Corylus A.)	NO	SI
Noci (Jungals R.)	NO	SI
Noci di Acagiù (Anacardium o.)	NO	SI
Noci Pecan (Carya i.)	NO	SI
Noci del Brasile (Bertholletia e.)	NO	NO
Pistacchi (Pistacia vera)	NO	SI
Noci del Queensland (Macadamia t.)	NO	NO
Prodotti derivati da frutta a guscio	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Elenco allergeni conforme all'allegato II Reg. Ce 1169/2011 concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari		
Presenza per contaminazione crociata:		
Può contenere ARACHIDI, ANACARDIO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHIO, SESAMO		

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