



**S G M Srl**

Via Veterani Dello Sport, 3/l

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

E-Mail : [sgm@sgmsrl.it](mailto:sgm@sgmsrl.it)

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**UVETTA ESSICCATA - 11 JUMBO**

Denominazione Prodotto	<b>UVETTA ESSICCATA Grado 11</b>
Nome botanico	<b>VITIS VINIFERA</b>
Origine Prodotto	<b>TURCHIA</b>
Ingredienti	<b>Uvetta essiccata 99,5%, Olio di cotone 0,5%</b>
Calibro	<b>Frutti interi</b>
Destinazione uso	<b>PRODUZIONI DOLCIARIE PER ALIMENTAZIONE UMANA</b>
Allergeni	
Codice Prodotto	<b>PFE011, PFE011-500, PFE011-1000, PFE011-5000</b>

Valori nutritivi di riferimento, per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA</b>	<b>292 Kcal = 1222Kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>0,4g di cui saturi 0g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>69,4g di cui zuccheri 67,4g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>2,7g</b>
<b>FIBRE</b>	<b>2g</b>
<b>SALE</b>	<b>8mg</b>

Proprietà sensoriali	
<b>Colori</b>	Giallo /marrone tipico
<b>Sapore</b>	Dolce, tipico dell'uvetta
<b>Odore</b>	Caratteristico
<b>Consistenza</b>	Morbida

Dati chimici e fisici	<b>Purezza</b>	<b>99,99%</b>
	<b>Calibro</b>	<b>180-240 frutti/100g</b>
	<b>Umidità</b>	<b>13-16%</b>
Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario	<b>AFLATOSSINE TOTALI</b>	<b>Max 4 microg/Kg</b>
	<b>AFLATOSSINA B1</b>	<b>Max 2 microg/Kg</b>
	<b>OCRATOSSINA</b>	<b>Max 10 microg/Kg</b>
	<b>OGM</b>	<b>NO</b>
	<b>IONIZZAZIONE</b>	<b>NO</b>
	<b>RESIDUI DI PESTICIDI</b>	<b>Entro i limiti norma CE 396/2005</b>
	<b>METALLI PESANTI</b>	<b>Secondo norma CE 1881/2006</b>

Parametri microbiologici	
<b>Carica batterica totale</b>	<b>&lt; 50.000 Ufc/ g</b>
<b>Muffe</b>	<b>&lt; 50.000 Ufc/g</b>
<b>Lieviti</b>	<b>&lt; 1.000 Ufc/g</b>
<b>E.Coli</b>	<b>assente /25gr</b>
<b>Altri patogeni</b>	<b>assenti/ 25gr</b>

## TABELLA ALLERGENI \*\*

LISTA ALLERGENI**		INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.		PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
POS.	ALLERGENE	SI	NO	SI	NO	SI
	<b>Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X		X	
02	Crostacei e prodotti derivati		X		X	
03	Uova e prodotti derivati		X		X	
04	Pesce e prodotti derivati		X		X	
05	Arachidi e prodotti derivati		X		X	X
06	Soia e prodotti derivati		X		X	
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X		X	
08	Frutta secca: Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati		X		X	X
09	Sedano e prodotti derivati		X		X	
10	Senape e prodotti derivati		X		X	
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati		X		X	X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale (E223)		X		X	
13	Lupini e prodotti derivati		X		X	
14	Molluschi e prodotti derivati		X		X	

\*\* Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore, attualizzate con i processi produttivi della SGM Srl

Confezionamento	<b>CARTONI da 10 - 12,5 o 20,0 kg Non sottovuoto BUSTE da 500g, 1 Kg, 5Kg, Sottovuoto (leggero)</b>
Lotto, Data di scadenza e Origine	<b>SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO</b>

Modo di conservazione	<b>IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO</b> temperatura consigliata < 15 °C
Termine di conservazione Standard	<b>12 MESI DALLA PRODUZIONE</b> (alla temperatura < 18°C) <b>SHELF LIFE: Minimo 3 mesi</b>

Conformità imballaggi	BUSTE NY-POL per uso alimentare Spessore 105 o 140 micron Colore <b>TRASPARENTE</b> Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73
-----------------------	---

Controllo della temperatura di trasporto	<b>NON APPLICABILE AL PRODOTTO "UVETTA ESSICCATA"</b>
--	---

Nota1 :

**Il prodotto confezionato da 500g, 1kg, 5kg è in buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENSA**

Nota 2:

Il prodotto viene analizzato a campione, all'origine.

Trattandosi di prodotto per sua natura non omogeneo che potrebbe evidenziare variazioni anche significative rispetto ai controlli effettuati a campione si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità su un campione adeguato, **PRIMA DELL'UTILIZZO.**

***La SGM Srl è responsabile solo per la materia prima fornita non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.***

SGM Srl - Massa  
G. Goracci

Data **16-01-2023**