



**S G M Srl**

Via Veterani Dello Sport, 3/I

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**SEMI DI PAPAVERO**

|                        |                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Denominazione Prodotto | <b>SEMI DI PAPAVERO</b>                                          |
| Specie Botanica        | <b>PAPAVERACEAE</b>                                              |
| Origine Prodotto       | <b>REPUBBLICA Ceca , SLOVACCHIA</b>                              |
| Calibro/Scelta         | <b>SEME INTERO</b>                                               |
| Destinazione uso       | <b>PRODUZIONE di PANE e DOLCI</b> Per alimentazione umana        |
| Codice Prodotto        | <b>PSE081, PSE081-500, PSE081-500S- PSE081-1000, PSE081-5000</b> |

|                                                        |                |                           |
|--------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Valori nutritivi di riferimento, per 100 g di prodotto |                |                           |
| <b>ENERGIA</b>                                         | <b>529Kcal</b> | <b>= 2217Kj</b>           |
| <b>GRASSI</b>                                          | <b>41,56g</b>  | di cui saturi <b>4,5g</b> |
| <b>CARBOIDRATI</b>                                     | <b>28g</b>     | di cui zuccheri <b>3g</b> |
| <b>PROTEINE</b>                                        | <b>18g</b>     |                           |
| <b>FIBRE</b>                                           | <b>19,5g</b>   |                           |
| <b>SALE</b>                                            | <b>65mg</b>    |                           |

|                      |                    |                                               |
|----------------------|--------------------|-----------------------------------------------|
| Proprietà sensoriali | <b>Colore</b>      | Blu' scuro , nero                             |
|                      | <b>Sapore</b>      | Tipico del prodotto senza retrogusto di muffa |
|                      | <b>Consistenza</b> | Croccante granulare                           |
|                      | <b>Odore</b>       | Leggero senza retrogusto rancido              |

|                                                                                        |                             |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| <i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i> | <b>Purezza</b>              | <b>99,9% , Libera da infestazioni</b> |
|                                                                                        | <b>Corpi estranei</b>       | <b>Max 0,1%</b>                       |
|                                                                                        | <b>Calibro</b>              | <b>SEME INTERO</b>                    |
|                                                                                        | <b>Umidità</b>              | <b>Max 5%</b>                         |
|                                                                                        | <b>AFLATOSSINE TOTALI</b>   | <b>Max 4 microg/Kg</b>                |
|                                                                                        | <b>AFLATOSSINA B1</b>       | <b>Max 2 microg/Kg</b>                |
|                                                                                        | <b>OGM</b>                  | <b>NO</b>                             |
|                                                                                        | <b>IONIZZAZIONE</b>         | <b>NO</b>                             |
|                                                                                        | <b>RESIDUI DI PESTICIDI</b> | <b>Secondo norma CE 396/2005</b>      |
|                                                                                        | <b>METALLI PESANTI</b>      | <b>Secondo norma CE 1881/2006</b>     |

|                          |                           |                       |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Parametri microbiologici | <b>Carica batterica</b>   | <b>&lt;1000 Ufc/g</b> |
|                          | <b>Stafilococco aureo</b> | <b>&lt;1000 Ufc/g</b> |
|                          | <b>Escherichia Coli</b>   | <b>&lt;100 Ufc/g</b>  |
|                          | <b>Salmonella</b>         | <b>assente /25g</b>   |
|                          | <b>Altri patogeni</b>     | <b>assenti /25g</b>   |

|                                   |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Confezionamento                   | SACCHI DA 25 kg,<br><b>BUSTE da 500g, 1 kg, 5kg.</b><br>Sottovuoto o in atmosfera protettiva<br><b>SECCHIELLO da 500g</b> non sottovuoto |
| Lotto, Data di scadenza e Origine | <b>SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO</b>                                                                      |

| TABELLA ALLERGENI |                                                                                                                                          |              |           |                          |           |                                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|--------------------------|-----------|---------------------------------|
| LISTA ALLERGENI** |                                                                                                                                          | INGREDIENT E |           | RISCHI CONTAM. ACCIDENT. |           | PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO |
| POS.              | ALLERGENE                                                                                                                                |              |           |                          |           |                                 |
|                   | <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

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modo di conservazione             | <p><b>PRODOTTO IN SACCHI:</b> Conservare in un luogo fresco , asciutto e al riparo dai raggi solari.</p> <p>Il termine di conservazione è di massimo 12 mesi, ma il grado di umidità non deve superare il 50%</p> <p><b>PRODOTTO IN BUSTE e SECCHIELLI:</b> Conservare ad una temperatura massima di 18° C, lontano da luce e fonti di calore.</p> <p>La conservazione in frigorifero è sempre consigliata</p> |
| Modalità di utilizzo              | Il prodotto può essere utilizzato tal quale o preventivamente tostato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Termine di conservazione Standard | <p><b>12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO</b> (alla temperatura &lt; 18°C)</p> <p><b>SHELF LIFE: Minimo 6 mesi</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conformità imballaggi | <p><b>SACCHI POLIETILENE per uso alimentare</b></p> <p><b>BUSTE NY-POL per uso alimentare</b></p> <p>Spessore 105 o 140 micron (Poliamide + Polietilene)</p> <p>Colore <b>TRASPARENTE</b></p> <p>Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73</p> <p><b>SECCHIELLI con coperchio in PP</b></p> |
| Conformità gas infuso | <p>Gas Inerte <b>AZOTO Purezza 99,996%</b></p> <p>Con certificazione del produttore secondo:</p> <p>Regolamento europeo 1333/2008/CE</p> <p>Direttiva europea 84/2008/CE</p>                                                                                                                                     |

Controllo della temperatura  
di trasporto

**NON APPLICABILE AL PRODOTTO "SEMI DI PAPAVERO"**

Nota1 :

**Il prodotto confezionato da 500g e 1kg, 5kg è confezioni ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura 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.

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  
F. Goracci

Data **03-04-2023**

