

SCHEDA TECNICA

Nome commerciale :	Pepe nero macinato 1/16 kg 1
Descrizione Prodotto :	Pepe nero macinato (grana 1/16) in busta
Codice Prodotto :	EKG PPNMCWFI
Codice EAN :	8021559005744
Ingredienti :	Piper Nigrum L. (qualità v.g.e.b.)
Origine Ingredienti :	Vietnam
Stab. di lavorazione e confezionamento :	Via Giusti n. 22, Mascalucia (CT) – Sicilia (Italia)
Processo di lavorazione :	Prodotto ottenuto dalla selezione e macinatura di bacche mature calibrate, sterilizzate a vapore ed essiccate
Caratteristiche Imballo	
– Imballo Primario :	Busta in PE / PP
– Peso Netto Unitario :	1 kg
– Imballo Secondario :	Cartone da 15 buste
– Imballo Terziario :	//
Modalità d'Uso :	Aggiungere alle pietanze secondo ricetta
Dosaggio :	Aggiungere alle pietanze secondo ricetta
Modalità di Conservazione :	In luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce e calore dirette
Termine Minimo di Conservazione (T.M.C.) :	48 mesi
Modalità di Trasporto :	Temperatura ambiente

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Caratteristiche Organolettiche	
Colore	Marrone scuro
Sapore	Aromatico leggermente piccante
Odore	Caratteristico e pungente

Caratteristiche Microbiologiche			
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA		LIMITE DI ACCETTABILITA'
Conta dei microrganismi a 30 °C	ufc/g	≤	5x10 ⁶
Conta di lieviti e muffe	ufc/g	≤	Lieviti: // Muffe: 10 ⁴
Conta di clostridi solfiti riduttori	ufc/g	≤	10 ³
Conta Escherichia coli beta D-glucuronidasi positivo	ufc/g	≤	10 ³
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ufc/g	≤	10 ⁴
Salmonella spp			Ricerca: Assente su 25 g
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤	100 ufc/g Ricerca: Assente su 25 g
I limiti di accettabilità sopra indicati non sono riportati in leggi e/o normative cogenti, ma sono solo limiti consigliati: Rif.: Ottaviani, Racc. 2004/24/CE; ESA (2004); HPA (2009); Zavanella M. (2008); IFST (1997)			
Aflatossine totali (Rif.: Reg. UE 239/2016)	µg/kg (ppb)	≤	B1: 5 B1+B2+G1+G2: 10
Caratteristiche Chimiche			
Aflatossine Metalli Pesanti Trattamenti Ionizzanti	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti		

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.

ELENCO ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs109/1992 e s.m. e R.CE 1169/2011.

ALLERGENE	L'ALLERGENE è contenuto nel prodotto?	L'ALLERGENE viene impiegato sulla stessa linea produttiva per altri prodotti?	L'ALLERGENE viene impiegato nello stesso sito produttivo per altri prodotti?	Sono possibili contaminazioni crociate al di sotto dei limiti di legge
Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova (es. albume, tuorlo, proteine, lecitine etc)	NO	NO	SI	NO
Pesci (di qualunque specie) e prodotti a base di pesce (farine, oli, gelatine etc)	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi (olio, burro, farina, proteine etc)	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia (farine, oli, proteine, lecitine)	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio (burro, formaggio, panna, yogurt, siero, caseina, caseinati, proteine del latte etc)	NO	NO	NO	NO
Frutta in guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi o noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni inferiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.

Dichiarazione HACCP

Applicazione del sistema HACCP ai sensi Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i all'intero processo di produzione con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati, prodotti finiti.

Dichiarazione ETICHETTATURA

Le etichette e i documenti di accompagnamento dei prodotti realizzati e commercializzati da L'Aroma S.r.l. sono redatte secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Dichiarazione M.O.C.A.

I materiali di imballaggio primari e secondari, ove necessario, utilizzati da L'Aroma S.r.l. sono tutti dotati di idonea dichiarazione MOCA di idoneità alimentare all'uso specifico, corredati da schede tecniche e analisi su simulanti specifici, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1935/04, dal Reg. UE 10/2011 e s.m.i.

Dichiarazione OGM

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e non necessitano di etichettatura supplementare.

Dichiarazione di Tracciabilità

Il prodotto è controllato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Dichiarazione Pesticidi

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi.

Dichiarazione Coloranti

Nessun additivo o colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Si conferma che tale prodotto è privo di coloranti alimentari.

Certificazioni

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione ISO 9001/2015 – Sistemi di Gestione Qualità.

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione IFS – International Food Standard.

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione di produzione BIO – Sistema di Gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare.

SCHEDA LOGISTICA

Nome commerciale :	Pepe nero macinato 1/16 kg 1
Descrizione Prodotto :	Pepe nero macinato (grana 1/16) in busta
Codice Prodotto :	EKG PPNMCWFI
Codice EAN :	8021559005744
Note :	

Caratteristiche Imballo			
PRIMARIO	SECONDARIO		TERZIARIO
Busta	Cartone da 15 buste		//
Caratteristiche Pallet			
PALLET	N° CARTONI x STRATO	N° STRATI x PALLET	N° CARTONI x PALLET
EUROPALLET 80 x 120 cm	9	6	54
Caratteristiche Cartone			
BASE [cm]	LARGHEZZA [cm]	ALTEZZA [cm]	PESO UNITARIO [kg]
39	27	30	15,725