

SIDEA snc
SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA
MOD. 07/02

PRODOTTO: CONCIA "CURRY".

CODICE: 066.

DESCRIZIONE: combinazione in proporzioni variabili di spezie, miscelate e polverizzate. L'odore ed il sapore aromatici sono caratteristici e dipendono dai rapporti fra i componenti, sapientemente studiati e bilanciati.

INGREDIENTI: kurkuma radice, coriandolo semi, senape gialla semi, pepe bianco, paprika dolce, fieno greco semi, zenzero rizoma, kümmel semi, noce moscata, sedano semi, cannella, anice stellato, chiodo di garofano.

USI ED APPLICAZIONI: in campo culinario.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: è disponibile in una vasta gamma di confezioni: vasetti di vetro da 35 g, buste da 30, 100, 250 g, barattoli di plastica da 350 g, astucci di cartone da 1 kg, sacchi di carta da 5, 10, 15 e 25 kg.

MODALITÀ DI STOCCAGGIO: il prodotto va tenuto in luoghi freschi ed asciutti, rigorosamente lontano da sorgenti di luce e di calore (temperatura: <20°C – umidità: < 60%).

Si raccomanda dopo l'uso di richiudere accuratamente la confezione.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 48 mesi nel rispetto delle modalità di stoccaggio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE: quando si tratta di combinazioni di materie prime, come in questo caso, i parametri sottoelencati non vengono analizzati sul prodotto finito, ma sulle materie prime al loro arrivo in magazzino, prima di essere immesse nel ciclo produttivo, in base ai parametri stabiliti per ogni singolo vegetale:

Salmonella	Assente in 25 g
Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g
Clostridium perfringens	< 1.000 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 50.000 UFC/g
SO ₂ (per zenzero)	< 150 mg/kg
Aflatossina B1	Entro i limiti di legge
Aflatossina B1 - B2 - G1 - G2	Entro i limiti di legge
Ocratossina A	Entro i limiti di legge
Sudan I, II, III, IV (kurkuma polvere)	Secondo norma vigente
Materiale estraneo	< 0,3%
Cadmio e piombo (controllo a campione)	Conforme alla normativa CE
Residui di Pesticidi (controllo a campione)	Conformi alla legislazione europea e nazionale
Escherichia Coli	Parametro non regolamentato, controllato a fini interni per verificare lo stato di igiene del prodotto

I controlli analitici vengono programmati secondo quanto previsto dal Piano HACCP, in ottemperanza alla normativa vigente considerata la tipologia delle materie prime commercializzate. Il campionamento, in fase di accettazione, viene effettuato, in applicazione di precise istruzioni interne, ed è il più possibile rappresentativo dell'intero lotto. Questo non costituisce tuttavia una garanzia in senso assoluto, data l'eterogeneità e la difficile omogeneizzazione dei prodotti.

SIDEA snc
SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA
MOD. 07/02

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: viene applicato un Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Pacchetto Igiene nonché al Regolamento CE 852/2004 e succ. aggiornamenti.

TRACCIABILITÀ: in ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e succ. aggiornamenti.

IMBALLO: gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti (imballo I °) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché Regolamenti CE n. 1935/2004 e 10/2011.

OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: dalle dichiarazioni rilasciate dai ns fornitori, le materie prime che compongono la concia non derivano da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non hanno subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento.

ALLERGENI: Tabella conforme alla normativa vigente in materia.

NR	ELENCO ALLERGENI	PRESENZA COME INGREDIENTE NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL NS. SITO PRODUTTIVO
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo , avena , farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI
9	Senape e prodotti a base di senape	SI	SI
10	Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10	NO	NO
13	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

Rischio cross - contamination nei nostri magazzini ed ambienti di lavoro.

Dal ricevimento delle materie prime, nelle diverse fasi di lavorazione, fino allo stoccaggio del prodotto finito vengono messe in atto specifiche procedure interne per il controllo dei vari cicli.

Il nostro Piano di Autocontrollo prevede adeguate e validate operazioni di pulizia per evitare eventuali contaminazioni crociate sulle linee di produzione e durante le lavorazioni all'interno del nostro stabilimento.

Rischio cross - contamination nei Paesi d'origine e di lavorazione.

Data la tipologia e la provenienza delle materie prime impiegate, da luoghi di origine e di lavorazione di difficile controllo in fase operativa, non possiamo escludere in via assoluta il rischio di presenza per cross contamination di alcuni allergeni. Sidea continua a richiedere ai propri fornitori tutte le possibili informazioni e dichiarazioni nel merito ed esegue controlli analitici, a campione, su materie prime che potrebbero presentare tale rischio in base all'esperienza acquisita e alla documentazione ricevuta.

Pur tuttavia, qualora il cliente avesse la necessità di escludere uno o più allergeni di cui, come già esplicitato, la presenza non può essere esclusa a priori a causa delle cross contamination in campo o nelle fasi di raccolta e di stoccaggio all'origine, è necessario che formuli specifica richiesta ai nostri uffici. Potranno quindi essere concordate ulteriori indagini il cui costo verrà stabilito di volta in volta.

Le informazioni sopra riportate non esonerano il cliente dall'obbligo di identificare il prodotto e di verificarne l'idoneità per gli impieghi a cui è destinato.

Emissione n°: 18	Del: 10/02/2023	Verificato da RGQ: Castellan Viviana	Approvato da DIR: Castellan Giampaolo
------------------	-----------------	--------------------------------------	---------------------------------------

STAMPATO IL 14/07/2023