

SIDEA snc	SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA	MOD. 07/02
-----------	------------------------------	------------

PRODOTTO: MENTA PIPERITA.

SPECIE BOTANICA: Mentha piperita.

PROVENIENZE: non si tratta di vera e propria specie botanica, ma di un ibrido naturale individuato per la prima volta in Inghilterra.

DESCRIZIONE: esistono diverse varietà orticole, in ogni caso la forma, la grandezza l'aroma e il colore delle foglie dipendono anche da fattori ambientali. In genere si presenta di un colore verde scuro e con aroma e gusto assai gradevoli, freschi, presenti. La composizione del prodotto varia in base alle origini ed ai raccolti. I valori medi indicati dalla letteratura corrente per il fresco sono i seguenti: kcal 44; acqua 85,55 %; grassi 0,73 %; carboidrati 8,41 %; proteine 3,29 %; fibre 6,8 %; ceneri 2,03 %. Rapporto di disidratazione 1/7.

USI ED APPLICAZIONI: la menta piperita viene utilizzata in cucina, per profumare le bibite, per estrarre l'essenza e per usi terapeutici.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: le confezioni d'origine sono sacchi da 20 kg per la menta frantumata (brisures) e cartoni da 3-5 kg per la menta intera.

Le nostre confezioni sono indicate di seguito:

	Buste							
	10 g	15 g	30 g	50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
Intero								
	Sacchi di carta				Barattoli		Vasi vetro	
	5 kg	10 kg	25 kg		500cc-850 cc		106 cc	
Intero	♦	♦	♦		♦		♦	

IMMAGAZZINAMENTO: il prodotto va conservato in luoghi freschi ed asciutti, lontano da fonti di luce e di calore.

La nostra esperienza suggerisce temperature < 20°C e umidità relativa <60 %.

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

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 36 mesi nel rispetto delle modalità di stoccaggio.

OLIO ESSENZIALE: la resa in olio essenziale è tra lo 0,35 e l'1,2 % per piante fresche e tra l'1,1 e il 2,4 % per piante secche.

CARATTERISTICHE FISICHE - MICROBIOLOGICHE:

Salmonella	Assente in 25 g
Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g
Clostridium perfringens	< 1.000 UFC/g
Enterobacteriaceae	<50.000 UFC/g
Materiale estraneo	<0,3%
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.

OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: dalle dichiarazioni rilasciate dai fornitori, il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non ha subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento.

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

ALLERGENI: Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/03 e successive modifiche.

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	NO	SI
10	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	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 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI
13	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

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.

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

Data la tipologia e la provenienza della materia prima, 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 richiede ai 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. Ulteriori indagini possono essere eseguite se preventivamente concordate. Ogni onere aggiuntivo sarà a carico del cliente.

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°: 12	Del: 20/07/17	Verificato da RGQ: Castellan Viviana	Approvato da DIR: Castellan Giampaolo
------------------	---------------	--------------------------------------	---------------------------------------