

SIDEA snc

SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA

MOD. 07/02

PRODOTTO: PEPE VERDE IN SALAMOIA.

SPECIE BOTANICA: Piper Nigrum.

PROVENIENZE: India, sulla costa del Malabar. Provenienze di grande rilievo sono rappresentate da Madagascar, Sri Lanka, Indonesia e Vietnam.

DESCRIZIONE: il pepe verde in salamoia è preparato con i grani acerbi della pianta del Piper Nigrum (rampicante sempreverde che cresce nella giungla umida delle zone tropicali), i cui frutti presentano superficie rugosa, reticolata e di colore bruno, con pericarpo sottile e fragile. Trattandosi delle bacche non ancora mature, il loro colore varia dal verde pallido al verde; l'odore e l'aroma sono tipici del pepe fresco, non ancora giunto a maturazione.

INGREDIENTI: pepe verde, acqua, sale.

USI ED APPLICAZIONI: trova impiego in gastronomia.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: vasetti di vetro da 60 g e 350 g sgocciolato, taniche da 4 kg e da 25 kg sgocciolato.

MODALITÀ DI STOCCAGGIO: il prodotto va tenuto in luoghi freschi ed asciutti, lontano da sorgenti di luce e di calore.

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

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
Aflatossina B1	Entro i limiti di legge
Aflatossina B1, B2, G1, G2	Entro i limiti di legge
Ocratossina A	Entro i limiti di legge
Materiale estraneo	< 0,3%

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.

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 ai Regolamenti CE n. 1935/2004 e 10/2011.

OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: dalle dichiarazioni rilasciate dai ns 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.

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

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 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
------------------	---------------	--------------------------------------	---------------------------------------