

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

**PRODOTTO:** NOCE MOSCATA

**SPECIE BOTANICA:** Myristica Fragrans.

**PROVENIENZE:** Indonesia, Grenada.

**DESCRIZIONE:** si tratta dei semi della Myristica Fragrans, un grande albero sempreverde che può dare frutti anche per novant'anni. La noce sgusciata presenta una superficie finemente reticolata di colore grigio-brunastro, bianco-grigio nei solchi. La sezione appare grigio-bruna marmorizzata. Ne esistono di dimensioni variabili, da cui il pregio e la classe di appartenenza. Sono dure, oleose, di sapore aromatico, caldo e di odore intenso e caratteristico.

La composizione del prodotto varia in base alle origini ed ai raccolti.

**USI ED APPLICAZIONI:** servono principalmente come condimento, per l'estrazione dell'olio essenziale e in farmacia.

**IMBALLAGGI E CONFEZIONI:** le noci moscate giungono dalle origini in imballi del peso di 25 kg circa.

Sono disponibili anche in polvere. Nella tabella sottostante sono indicate le nostre confezioni abituali:

|               | Buste           |       |       |           |       |            |       |      |
|---------------|-----------------|-------|-------|-----------|-------|------------|-------|------|
|               | 10 g            | 15 g  | 30 g  | 50 g      | 100 g | 250 g      | 500 g | 1 kg |
| Intero        | ♦               |       | ♦     |           | ♦     | ♦          | ♦     | ♦    |
| Polvere 800 µ |                 |       | ♦     |           | ♦     | ♦          | ♦     | ast  |
|               | Sacchi di carta |       |       | Barattoli |       | Vasi vetro |       |      |
|               | 5 kg            | 10 kg | 25 kg | 850cc     |       | 106 cc     |       |      |
| Intero        | ♦               | ♦     | ♦     | ♦         |       | ♦          |       |      |
| Polvere 800 µ | ♦               | ♦     | ♦     | ♦         |       | ♦          |       |      |

**ast:** in pacco da 1 kg la noce moscata in polvere viene confezionata in astucci di cartone contenenti un sacchetto di polietilene.

**IMMAGAZZINAMENTO:** il prodotto va conservato in luoghi freschi ed asciutti, lontano da fonti di luce e di calore. Si raccomanda dopo l'uso di richiudere accuratamente la confezione.

**MODALITÀ DI STOCCAGGIO:** 48 mesi nel rispetto delle modalità di stoccaggio.

**VALORI NUTRIZIONALI: (in base alla letteratura)**

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Potere calorico | 525 kcal/100g - 2200 KJ/100g |
| Olio essenziale | Min. 5 ml/100 g              |
| Grassi          | 36 g                         |
| di cui Saturi   | 25 g                         |
| Proteine        | 5,8 g                        |
| Carboidrati     | 49 g                         |
| di cui Zuccheri | 28 g                         |
| Fibre           | 20,5 g                       |
| Sodio           | <0,005 mg                    |
| Ceneri          | ≤3 %                         |

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE E MICROBIOLOGICHE:**

|                                                       |                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Umidità                                               | Max 10%                                                                                                |
| Salmonella                                            | Assente in 25 g                                                                                        |
| Bacillus cereus                                       | < 10.000 UFC/g                                                                                         |
| Clostridium perfringens                               | < 1.000 UFC/g                                                                                          |
| Aflatossina B1                                        | Conforme alla normativa CE                                                                             |
| Aflatossina B1, B2, G1, G2                            | Conforme alla normativa CE                                                                             |
| Enterobacteriaceae                                    | < 50.000 UFC/g                                                                                         |
| Materiale estraneo (comunque vegetale) <sup>(1)</sup> | < 0,3%                                                                                                 |
| Escherichia Coli                                      | Parametro non regolamentato, controllato a fini interni per verificare lo stato di igiene del prodotto |
| Listeria monocytogenes (controllo a campione)         | ≤100 UFC/g                                                                                             |
| Cadmio e piombo (controllo a campione)                | Conforme alla normativa CE                                                                             |
| Residui di pesticidi (controllo a campione)           | Conforme alla normativa CE                                                                             |
| IPA (controllo a campione)                            | Conforme alla normativa CE                                                                             |
| Ocratossina A (controllo a campione)                  | Conforme alla normativa CE                                                                             |

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.

<sup>(1)</sup> **Per imballi originali si raccomanda una vagliatura preventiva del prodotto prima dell'impiego.**

|              |                                     |                   |
|--------------|-------------------------------------|-------------------|
| <b>SIDEA</b> | <b>SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA</b> | <b>MOD. 07/02</b> |
|--------------|-------------------------------------|-------------------|

#### 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: Tabella conforme alla normativa vigente in materia

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

#### 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 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 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°: 21 | Del: 10/01/2025 | Verificato da RGQ: Castellan Viviana | Approvato da DIR: Castellan Giampaolo |
|------------------|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------------|

STAMPATO IL: 13/04/2026