



SIDEA SPEZIE srl - Via dei Fiori, 1/A - 35018
San Martino di Lupari (PD) - Italy - Tel: +39 049 5952158 / 049 9460737
E-mail: info@sideaspezie.com - pec@pec.sideaspezie.com
www.sideaspezie.com - www.limperodelsole.it
C.F. / P.IVA / Registro Imprese: 02009310281 - Codice SDI: W7YVJK9
R.E.A.: PD -196563

SIDEA

SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA

MOD. 07/02

PRODOTTO: PAPRIKA FORTE

CODICE: H6F.

DESCRIZIONE: combinazione in proporzioni variabili di peperoni polverizzati. L'odore ed il sapore aromatici sono caratteristici e dipendono dai rapporti fra i componenti.

INGREDIENTI: peperoncino polvere, paprika dolce.

USI ED APPLICAZIONI: è impiegata in salumeria, in gastronomia, nelle conserve alimentari.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: in svariati formati a partire da 45 g fino a sacchi da 25 kg.

MODALITÀ DI STOCCAGGIO: 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.

CARATTERISTICHE FISICHE-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
Sudan I, II, III, IV	Secondo norma vigente
Aflatossina B ₁	Entro i limiti di legge
Aflatossina B ₁ - B ₂ - G ₁ - G ₂	Entro i limiti di legge
Ocratossina A	Entro i limiti di legge
Cadmio e piombo (controllo a campione)	Conforme alla normativa CE
Residui di Pesticidi (controllo a campione)	Conformi alla legislazione europea e nazionale
Materiale estraneo	< 0,3%
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.

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.

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

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

STAMPATO IL 06/07/2026