

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

PRODOTTO: ZAFFERANO (GIALLONE).

SPECIE BOTANICA: Crocus sativus L.

PROVENIENZE: Spagna, Iran, India.

DESCRIZIONE: è la più costosa tra le spezie perché necessitano 550.000 pistilli, contenuti in 167.000 fiori, per avere 1 kg circa di zafferano. Si presenta in forma di filamenti flessibili, elastici, di colore rosso aranciato, misti talvolta a filamenti più sottili di colore giallo pallido detti femminelle. Ha odore acuto, particolare e sapore amarognolo, deciso e intenso. La composizione del prodotto varia in base alle origini ed ai raccolti.

USI ED APPLICAZIONI: si usa comunemente come droga e per dare il colore giallo alle sostanze alimentari. Viene impiegato anche in farmacia.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: confezioni da 50 bustine del peso di 0.125 g cadauna. Su richiesta si realizzano anche altre tipologie di confezioni.

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

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

VALORI NUTRIZIONALI: (in base alla letteratura)

Potere calorico	353 kcal/100g 1476,95 KJ/100g
Grassi	5,9 g
di cui Saturi	1,8 g
Proteine	11,4 g
Carboidrati	61,5 g
di cui Zuccheri	60,9 g
Fibre	3,9 g

DATI CHIMICO-FISICI (valori medi)

Umidità	<10%
Ceneri totali	<8%
Picrocrocina (potere amaricante)	> 70
E%1cm 257nm su ss	
Safranale (potere odoroso - aroma)	Min 20 - Max 50
E%1cm 330nm su ss	
Crocina (potere colorante)	> 200
E%1cm 440nm su ss	

CARATTERISTICHE CHIMICO - MICROBIOLOGICHE:

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
Materiale estraneo	<0,1%
Coloranti artificiali	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.



SIDEA®
Spices and Herbs



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

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.

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 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 06/03/2026