

PRODOTTO: ZUCCA (SEMI).

SPECIE BOTANICA: Cucurbita Pepo.

PROVENIENZE: Cina.

DESCRIZIONE: con il termine zucca vengono identificati i frutti di diverse piante appartenenti alla famiglia delle Cucurbitaceae in particolare alcune specie del genere *Cucurbita* (*Cucurbita maxima*, *Cucurbita pepo* e *Cucurbita moschata*). È originaria dei paesi caldi e quindi esigente in fatto di temperatura. Diverse sono le specie coltivate. Esse si distinguono per alcuni caratteri botanici, tra cui la forma e grossezza del frutto e del seme.

I semi, noti anche come pepita, sono dal colore verde scuro e dalla forma piatta, racchiusi in un guscio dal colore giallo molto pallido. Crescono in quantità numerosa sulla superficie interna della zucca. Ognuna di esse contiene un numero di semi che può raggiungere persino le 500 unità. È richiesta la completa maturazione della zucca per poter estrarre dei semi di ottima qualità. La composizione del prodotto varia in base alle origini ed ai raccolti.

USI ED APPLICAZIONI: ottimi da sgranocchiare al naturale così come sono, cosparsi sulle insalate per renderle più nutrienti. Un'ottima scelta aggiunti a verdure saltate in padella o abbinati a bacche e altri semi per creare mix colorati, croccanti e salutari.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: le confezioni originali sono generalmente del peso di 25 kg.

Altri tipi di confezione sono indicati in tabella:

	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		500 cc		106 cc	
Intero					♦			

Su richiesta del cliente i semi di zucca possono essere tostati su piastre di acciaio alla temperatura di 50°C, per circa 3 ore.

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: 48 mesi nel rispetto delle modalità di stoccaggio.

VALORI NUTRIZIONALI: (in base alla letteratura)

Potere calorico	539 kcal/100g KJ/100g
Grassi	45,8 g
di cui Saturi	- g
Proteine	24,3 g
Carboidrati	17,81 g
di cui Zuccheri	- g
Fibre	3,87 g

CARATTERISTICHE FISICHE-MICROBIOLOGICHE:

Salmonella	Assente in 25 g
Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g
Clostridium perfringens	< 1.000 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 50.00 UFC/g
Aflatossina B1	Entro i limiti di legge
Aflatossina B1, B2, G1, G2	Entro i limiti di legge
Materiale estraneo ⁽¹⁾	< 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
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.

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

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.