



Compagnia Italiana **SHAPUR** s.n.c.
di Fiorentini F. & C.

INDUSTRIA ALIMENTARI

24047 TREVIGLIO - BERGAMO (Italy) - Via Rossaro, 2 - Tel. 0363.49356 - fax 0363.302210

DROGHE ERBE AROMATICHE ZAFFERANO

R.E.A. di Bergamo N. 119462 - Registro delle Imp. di Bg. N. 5878 - Cod. Fisc. e P.I. 00214850166
Internet: www.shapur.it - e-mail: info@shapur.it - amministrazione@shapur.it



SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO		PEPE ROSA DISIDRATATO - Essiccato	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Frutti raccolti a maturazione completa, ripuliti,disidratati e vagliati. Schinus terebinthifolis Raddi (fam. Delle Anacardiaceae).	
IMBALLAGGIO		Barattolo in PET 200g completo di tappo bi spargitore e liner sigillo salvaroma. Crt da 12 pezzi.	
PAESE DI ORIGINE		Brasile, Reunion	
1) CARATTERISCTICHE ORGANOLETTICHE			
SAPORE		Dolce ed al contempo amarognolo, vagamente simile al ginepro	
COLORE		Grani sferici di colore rosa brillante, con tonalità più o meno rossastre	
ODORE		Caratteristico, non particolarmente intenso.	
2) CARATTERISTICHE FISICHE			
GRANULOMETRIA	10 max	g/100g	
PESO SPECIFICO	Da 250 a 350	g/litro	
IMPURITA'	1 max	g/100g	
3) CARATTERISTICHE CHIMICHE			
WATER ACRTIVITY	0,7 max	aW Retonic	
OLIO VOLATILE	1 min	ml/100g	
CENERI TOTALI	7 max	g/100g	
CENERI Ac. Ins.	2 max	g/100g	
4) METALLI PESANTI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFINI			
PIOMBO (Pb)	max	mg/Kg su peso fresco	
CADMIO (Cd)	max	mg/Kg su peso fresco	
SO2	10 max	mg/Kg dose massima espressa come SO2	
5) MICOTOSSINE			
AFLATOSSINA B1	5 max	ppb	
AFLATOSSINE TOT.	10 max	ppb B1 + B2 + G1 + G2	
OCRATOSSINA A	15 max	ppb	
6) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
SALMONELLE	Assente cfu/25g		
7) RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI			
Entro i limiti di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n° 396/05, n° 178/2006, n° 149/2008 e successivi.			
8) ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI			
Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismcmi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.			

9) ALLERGENI CRITICI CUI AL REG. 1169/2011

Ingredienti Potenzialmente Allogenici di cui al Reg. U.E.N. 1169/2011 (nota 1)	Presenza Diretta nel Prodotto (nota2)	Rischio di contaminazione accidentale (nota 3)	Presenza nella Linea di lavorazione dell'Azienda	Presenza nel sito di produzione o stoccaggio dell'Azienda
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noce comune, noce del Brasile, Noce di Acagiù, Noce di Pecan, Pistacchio e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	SI	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO2	NO	NO	SI	SI

Nota 1)	Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011
Nota 2)	Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011.
Nota 3)	Indica solamente se esiste, all'interno dell'Azienda Compagnia Italiana Shapur snc e durante la lavorazione e/o manipolazione del Prodotto da parte di Compagnia Italiana Shapur snc, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. EU 1169/2011.

Il Prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sesamo, aglio e cipolla disidratati. Resta
salvo tutto quanto indicato nella sopra riportata tabella, colonne per gli allergeni critici.

10) CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.
Prodotto utilizzabile preferibilmente entro due anni.

Le informazioni sopra riportate non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllare la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore.

	COMPAGNIA ITALIANA SHAPUR SNC INDUSTRIA ALIMENTARI	Revisione del: 05/11/2018
	Scheda Tecnica Controllo Materie Prime	Tot. Pag. 02