



Compagnia Italiana SHAPUR Snc di Fiorentini F. & C.
Sede e stabilim.: Via Rossaro, 2 - 24047 Treviglio (BG) - Italy
Tel. +39 0363.49356 - www.shapur.it
E-mail: info@shapur.it - amministrazione@shapur.it

R.E.A. di Bergamo N. 119462 - Reg. delle Impr. di Bergamo N. 5878
Codice Fiscale e Partita IVA 00214850166 - Cod. SDI: M5UXCR1

SPEZIE ERBE AROMATICHE ZAFFERANO DAL 1967

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	PEPE ROSA DISIDRATATO - Essiccato		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Frutti raccolti a maturazione completa, ripuliti, disidratati e vagliati. Schinus terebinthifolius Radde (fam. Delle Anacardiaceae).		
IMBALLAGGIO	Barattolo PET 200g completo di tappo bi-spargitore e "liner" sigillo salva aroma. Crt da 12 pz.		
COD. SMALTIMENTO	BARATTOLO (PET 1) PLASTICA	TAPPO (PP 5) PLASTICA	LINER (C/PAP 84) CARTA
PAESE DI ORIGINE	Brasile		

1) CARATTERISTICHE 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 ACTIVITY	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)	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n° 1881/2006 e successivi	
CADMIO (Cd)	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n° 1881/2006 e successivi	
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 organismi 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	NO	NO
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	SI	SI
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 ALIMENTARE	Revisione del: 04/03/2025
	Scheda Tecnica Controllo Materie Prime	Tot. Pag. 02