



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: MSUXCR1

SPEZIE ERBE AROMATICHE ZAFFERANO DAL 1967

SCHEDA CONTROLLO MATERIE PRIME

NOME PRODOTTO	ZAFFERANO MACINATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Spezia ottenuta dagli stigmi del fiore del <i>Crocus Sativu</i> , conosciuto anche come zafferano vero (pianta della famiglia delle Iridacee). Stigmi successivamente selezionati, essiccati e macinati.		
IMBALLAGGIO	Vasetto vetro 2,5g - Scatola da 08pz		
COD. SMALTIMENTO	VASETTO GL 72 VETRO	TAPPO PP 05 PLASTICA	SCATOLA PAP 21 CARTA
PAESE DI ORIGINE	Iran		
MARCHIO			

1) CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	Polvere senza agglomerati e libero da alcuna materia estranea	
SAPORE	Gusto amaro, poco piccante (aromatico) e penetrante	
COLORE	Da rosso mattone a rosso scuro	
ODORE	Specifico e persistente aroma, senza odori anomali	
ADDITIVI	Lo zafferano non contiene additivi, ne coloranti di natura naturale e artificiale aggiunti.	

Caratteristiche chimiche	Risultato	Metodo del test	Standard Grade
UMIDITA'		ISO/TS 3632-2:2003, Art. 7	< 10%
CENERI TOTALI		ISO 928:1997	< 9%
CENERI INSOLUBILI IN ACIDO		ISO 930: 1997	< 1,5%
PICROCROCINA (sapore amaricante)		ISO/TS 3632-2:2003, Art. 14	Min 55
SAFRANAL (profumo)		ISO/TS 3632-2:2003, Art. 14	20 - 50
CROINE (potere colorante)		ISO/TS 3632-2:2003, Art. 14	Min 160 UPC
Coloranti artificiali: (Amaranth, Yellow 2G, Yellow orange S, Yellow of Quinoleina, Azorrubina, Eritrosina, Orange II, Ponceau 4R, Rocelina, Tartazina.	Assente	ISO TC 34/SC7/N 863	Assente
Coloranti artificiali: (Para Red, Red Sudan I, II, III, IV, Red Sudan G, Red Sudan 7B)	Assente	SOIVRE Internal, HPLC	Assente

2) METALLI PESANTI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

PIOMBO (Pb)	Entro i limiti previsti dal Regolamento EU n. 1881/2006 e successivi
CADMIO (Cd)	Entro i limiti previsti dal Regolamento EU n. 1881/2006 e successivi
SO2	10 max mg/Kg dose massima espressa come SO2

3) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SALMONELLA	Assente cfu/25g
------------	-----------------

4) MICOTOSSINE

AFLATOSSINA B1	5 max	ppb
AFLATOSSINA TOT.	10 max	ppb B1 + B2 + G1 + G2
OCRATOSSINA A	15 max	ppb

5) 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.

6) 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.				
7) 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 (nota 2)	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	NO	SI
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	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	NO	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.				
8) CONSERVAZIONE				
Conservare in ambiente fresco, asciutto, poco illuminato. Prodotto utilizzabile preferibilmente entro TRE anni.				
9) VALORI NUTRIZIONALI				
Valore Energetico (Kcal)	310 Kcal			
Grassi	5,85g			
di cui acidi grassi saturi	1,586g			
Carboidrati	65,37g			
di cui zuccheri	—			
Fibre	3,9g			
Proteine	11,43g			
Sale (sodio)	148mg			
Questa relazione si basa su campioni prelevati a fini di Controllo Qualità prima della spedizione. Con la presente garantiamo che nessuna irradiazione di qualsiasi tipo è stata utilizzata in qualsiasi fase della lavorazione dello Zafferano, né i bulbi sono stati geneticamente modificati. Lo Zafferano è completamente idoneo al consumo umano, in accordo con il regolamento dell'Unione Europea. Prodotto conforme alle specifiche ISO 3632-1/2. N.B. I valori numerici sono solo indicativi e suscettibili di modificazioni a seconda della partita presa in esame in corrispondenza con lo Standar Grade indicato in tabella.				

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	Data: 14/01/2025
	Scheda Tecnica Controllo Materie Prime	Tot. Pag. 02