



AROMTEC EXTRAPEPE NAT SA







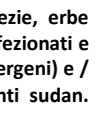

(Codice NC: 3302 10 90)

VERSIONE PRODOTTO: N° 1A DEL 28-01-2011.


Rientra nella responsabilità di colui che utilizza il prodotto verificare l'attinenza delle schede tecniche con la versione della ricetta indicata su tutte le etichette dei prodotti.

REVISIONE SCHEDE TECNICHE: N° 3 DEL 24-02-2014.

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl

<p>GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY.</p>	<p>Formulazione, miscelazione e confezionamento di ingredienti alimentari, additive, aroma e coadiuvanti tecnologici in polvere e liquidi confezionati in sacchi di carta, sacchetti alluminio e contenitori plastici (BRC certificate: P1376).</p>		
<p>INTERNATIONAL FOOD STANDARD.</p>	<p>Formulazione, miscelazione e confezionamento di ingredienti alimentari, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici in polvere e liquidi confezionati in sacchi di carta, sacchetti alluminio e contenitori plastici (IFS certificate: P1377).</p>		
<p>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</p>	<p>Sistema di rintracciabilità certificato UNI EN ISO 22005:2008 su ingredienti e miscele d'ingredienti (quali spezie ed erbe aromatiche, additivi, aromi, coloranti, conservanti), coadiuvanti tecnologici e materiale di confezionamento e imballaggio per uso alimentare. <u>Certificato n° CERT-348-2005-PC-BOL-SINCERT.</u></p>		
<p>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</p>	<p>Sistema di rintracciabilità certificato UNI EN ISO 22005:2008, dalla fase di ricevimento delle materie prime alla fase di vendita del prodotto finito al cliente. Elementi tracciati: ingredienti alimentari e materiali di confezionamento (primario e secondario) utilizzati nelle produzioni Tec - Al s.r.l.(fornitore e lotto), prodotti di confezionamento (fornitore e lotto), per l'industria alimentare da Tec-Al s.r.l. (fornitore e lotto), cliente destinatario (quantità e lotto). <u>Certificato CsQA n° 6003.</u></p>		
<p>SERVIZIO DI CONTROLLO DEL RISCHIO ALLERGENI E COLORANTI SUDAN.</p>	<p>Servizio di controllo erogato mediante l'esecuzione di verifiche e controlli analitici su spezie, erbe aromatiche, additivi, coloranti, aromi ed altri ingredienti alimentari formulati e miscelati, confezionati e commercializzati nello stabilimento Tec-Al s.r.l. recanti in etichetta l'acronimo "SA" (Senza Allergeni) e / o identificati in scheda tecnica l'assenza del contenuto di allergeni e l'assenza di coloranti sudan. <u>Certificato CsQA n° 6002.</u></p>		

SISTEMI DI CONTROLLO AZIENDALE Tec-Al srl

<p>PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP).</p>	<p>Tec-Al s.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.; Tec-Al s.r.l. è in grado di garantire la salubrità dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.</p>		
<p>SISTEMA GESTIONE QUALITA'.</p>	<p>Sistema di Gestione per la Qualità certificato ISO 9001 per la formulazione, miscelazione, confezionamento e commercializzazione d'ingredienti alimentari. Commercializzazione di materiale di confezionamento, di imballaggio ed attrezzature per aziende alimentari. <u>Certificato n°CERT-15796-2005-AQ-BOL-SINCERT.</u></p>		<p>AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV = ISO 9001 =</p>
<p>ANALISI.</p>	<p><u>Tec-Al s.r.l. è in grado di fornire al costo e a richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche / microbiologiche dettagliate, del lotto ordinato, eseguite presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA.</u></p>		
<p>RICONOSCIMENTO AUSL.</p>	<p>Atto di riconoscimento del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Parma col N°08- -031 del 21-08-2013. Riconoscimento dell'idoneità alle attività di Preparazione, Miscelazione, Confezionamento, Deposito e Commercializzazione all'ingrosso di: Additivi, Aromi e Enzimi.</p>		
<p>AUTORIZZAZIONE SANITARIA.</p>	<p>Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal Comune di Traversetolo (PR) N°476 del 23-07-2007, protocollo N°18434.</p>		

Dichiarazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze conformità all'ALLEGATO II del Regolamento (UE) 1169/2011 e sm.

ALLERGENI ALIMENTARI. <i>(Servizio di controllo allergeni CERTIFICATO).</i>	Presenza.	Assenza.	Presenza possibile.	Natura e valore quantitativo.	Funzione.
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (1).		X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X			
Uova e prodotti a base di uovo.		X			
Pesce e prodotti a base di pesce (1).		X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X			
Soia e prodotti a base di soia (1).		X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)(1).		X			
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di agaciu (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia terniofolia</i>) ed i loro prodotti derivati.		X			
Sedano e prodotti a base di sedano.		X			
Senape e prodotti a base di senape.		X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X			
Lupino e prodotti a base di lupino.		X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X			

1: e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.

2 (*): **Politica sugli allergeni e prevenzione delle cross-contamination (Gestione del processo e delle aree dello stabilimento):** la gestione degli allergeni e la prevenzione delle contaminazioni crociate sono parte integrante dei sistemi aziendali certificati mediante l'applicazione dei seguenti PRP:

1. qualificazione delle materie prime (schede tecniche e schede allergeni);
2. piano di pulizia e sanificazione impianti/locali ed utensili applicato e sistematico tra batch di produzione diversi (con allergeni/senza allergeni);
3. piano di produzione stilato in funzione dell'ingrediente prodotti per il contenuto di allergeni;
4. specifiche procedure di stoccaggio con identificazione dei prodotti contenenti allergeni;
5. formazione continua del personale sul rischio allergeni e sui comportamenti da tenere durante la loro manipolazione;
6. analisi del rischio allergeni secondo il metodo HACCP applicato ed implementato per ogni linea di produzione.

Tutta la gestione allergeni è definita nel documento tecnico certificato DTS-007 "Servizio di controllo del Rischio Allergeni e Coloranti Sudan, certificato su spezie, erbe aromatiche, additivi, coloranti, aromi ed altri ingredienti alimentari formulati e miscelati, confezionati e commercializzati a marchio Tec – Al s.r.l. con acronimo "SA" e / o identificati in scheda tecnica; Certificato CsQA n° 6002".

3: In caso di presenza di cereali contenenti glutine nel prodotto:

Calcolo del contenuto di glutine:

GLUTINE	NON CONTENUTO: X	CONTENUTO:
----------------	-------------------------	-------------------

Si rammenta che nel caso il prodotto contenesse GLUTINE le diciture consentite sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti deve avvenire in conformità alla seguente legislazione: all'art. 36, paragrafo 3, lettera d) del regolamento UE 1169/2011, al Regolamento CE 41/2009, al Regolamento UE 609/2013 ed al Regolamento UE 828/2014:

1) $\leq 20 \text{ ppm (mg/kg)}$: **SENZA GLUTINE – (GLUTEN-FREE)**;

2) $> 20 \text{ ppm} - \leq 100 \text{ ppm}$: **CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO (VERY LOW GLUTEN)**;

3) **Prescrizioni aggiuntive:** l'avena presente in un alimento come nei punti 1) e 2) deve essere stata specialmente prodotta in modo da evitare una contaminazione da cereali contenenti glutine (Rif. Allegato Regolamento UE 828/2014).

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE.	Presenza.	Assenza.	Presenza possibile.	Natura e valore quantitativo.	Funzione.
Carne di suino e derivati.		X			
Carne di pollo e derivati.		X			
Carne di bovino e derivati.		X			
Amido di mais e derivati.		X			
Estratto di lievito e derivati.		X			
Cacao e derivati.		X			
Leguminose e derivati.		X			
Acido sorbico e sorbati (E 200 – E 203).		X			
BHA / BHT (E 320 – E 321).		X			
Ac. Benzoico e parabenoico (E 210 – E 219).		X			
Tartrazina (E 102).		X			
Vaniglia.		X			
Coriandolo.		X			
Ombrellifere.		X			
E' presente Glutammato (E 620 – E 625).		X			
E' presente Guanilato di sodico (E 627).		X			
E' presente Inosinato di sodico (E 631).		X			
E' presente Glutammato nativo.		X			
Specificare eventuali additivi approvati dalla CE indicati con la lettera E.		X			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI.

DATI ORGANOLETTICI.	Aspetto: polvere granulare.	Odore: tipico.	
	Colore: chiara/verde chiara.	Sapore: corrispondente all'odore.	

DATI NUTRIZIONALI.	VALORI MEDI PER 100 g O 100 ml DI PRODOTTO (Da calcolo).		
	Valore Energetico.	N.A. Kcal	N.A. kJ
	GRASSI TOTALI.	0 g.	
	Di cui ac. Grassi saturi.	0 g.	
	CARBOIDRATI.	0 g	
	Di cui zuccheri.	0 g	
	PROTEINE.	0 g.	
	SALE.	0 g.	
1. Le informazioni sopra citate sono indicative e corrispondono alla nostra miglior esperienza. 2. Nel caso in cui non fossero riportati i dati nutrizionali si rimanda all'ALLEGATO V "alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale" del Regolamento UE 1169/2011.			

DATI CHIMICO - FISICI.	Caratteristiche medie.	--
	Coloranti Sudan. Servizio di controllo coloranti Sudan CERTIFICATO.	
	N.A.	

DATI MICROBIOLOGICI.	Bacillus cereus	< 100 UFC/g.	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
	Clostridium perfringens	< 100 UFC/g.	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.
	Escherichia coli	< 10 UFC/g.		
	Stafilococco coag. (+)	< 100 UFC/g.		
	Muffe	< 1000 UFC/g.		
	Lieviti	< 1000 UFC/g.		

FILTH TEST.	N.A.	

NOTE LEGALI.

RIENTRA NELLA RESPONSABILITA' DI COLUI CHE UTILIZZA IL PRODOTTO Tec-AL srl, VERIFICARE CHE L'IMPIEGO IN UN CERTO ALIMENTO ED IN UNA DETERMINATA AREA GEOGRAFICA (NAZIONE), SIA CONSENTITO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA. LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO TEC-AL IN CONFEZIONE ORIGINALE E I RIFERIMENTI NORMATIVI RIPORTATI NELLA SCHEDA TECNICA, COSTITUISCONO UNA INDICAZIONE DI MASSIMA. LE NORME CONSIDERATE, INFATTI POSSONO ESSERE OGGETTO DI MODIFICHE E CAMBIAMENTO. **RIENTRA PERTANTO NELLA RESPONSABILITA' DELL'UTILIZZATORE DI VERIFICARE L'ESATTEZZA** DI TALI RIFERIMENTI E LA LORO VIGENZA. L'UTILIZZATORE HA PERTANTO L'OBBLIGO ED IL DOVERE DI DETERMINARE MEDIANTE PROPRI TEST E CERTIFICAZIONI DI QUALITA' IL CORRETTO IMPIEGO DEI PRODOTTI DA NOI COMMERCIALIZZATI, E/O PUBBLICIZZATI SECONDO LE VIGENTI NORME DI LEGGE DI SICUREZZA, DI AMBIENTE, ECOLOGICHE E MEDICHE, ALTRE ED EVENTUALI.

LA Tec-Al srl NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' DERIVANTE DALL'USO IRREGOLARE, IMPROPRIO O ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO DI QUALSIASI GENERE DI PRODOTTO PRESENTATO O VENDUTO. I RIFERIMENTI NORMATIVI RIPORTATI NELLA SCHEDA TECNICA COSTITUISCONO UNA INDICAZIONE DI MASSIMA. LE NORME CONSIDERATE, INFATTI POSSONO ESSERE OGGETTO DI MODIFICHE E CAMBIAMENTO. RIENTRA PERTANTO NELLA RESPONSABILITA' DELL'UTILIZZATORE DI VERIFICARE L'ESATTEZZA DI TALI RIFERIMENTI E LA LORO VIGENZA.

LE INFORMAZIONI RIPORTATE SULLA PRESENTE SCHEDA TECNICA POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI; NEL CASO NON SIANO STATI STIPULATI CAPITOLATI CONTROFIRMATI PER ACCETTAZIONE DA AMBO LE PARTI, Tec-Al srl, SI RISERVA DI EMETTERE NUOVE REVISIONI SENZA ALCUN PREAVVISO.

RISERVATEZZA.

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà di Tec-Al srl e non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'azienda.

FORO COMPETENTE.

Per qualsiasi contestazione il foro competente è quello di PARMA.

IL PRESENTE DOCUMENTO ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE VERSIONE / REVISIONE.



Il presente documento non è firmato poiché emesso elettronicamente.

INGREDIENTI ALIMENTARI – SALE - SPEZIE – ERBE AROMATICHE – AROMI - ADDITIVI CHIMICI – MISCELE BILANCIATE D'INGREDIENTI E ADDITIVI – MISCELE PERSONALIZZATE D'INGREDIENTI E ADDITIVI - PANE DISIDRATATO – IMPANATORI – BUDELLA – SPAGHI – RETI - CORDE - BUSTE PER IL CONFEZIONAMENTO - SACCHI E FOGLI IN POLIETILENE - SIGILLI LITOGRAFATI IN PVC E IN ALLUMINIO – CELLE FRIGORIFERE DI ASCIUGATURA E STAGIONATURA SALUMI - CONSULENZA TECNICA APPLICATIVA.