



INGREDIENT FOR THE FOOD INDUSTRY

Tec – Al srl – Via per Parma, 32 - 43029 TRAVERSETOLO (PR).  
Deposito e spedizioni: Via Zoe Fontana 9/11  
R.E.A. 184523 - Reg. Imp. PR 01872080344 - Cod. Fisc. e P.IVA 01872080344

Tel. (+39) 0521 342104 - Fax (+39) 0521 342103 - 341647  
[www.tecalsrl.com](http://www.tecalsrl.com) - E.mail - [info@tecalsrl.com](mailto:info@tecalsrl.com) - E.mail – PEC [tecal@postacert.cedacri.it](mailto:tecal@postacert.cedacri.it)

## CONTEC BICOLOR SA

VERSIONE PRODOTTO: N°1A DEL 31-05-2007.

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 SCHEDA TECNICA: N°7 DEL 29-06-2022.

### SCHEDA TECNICA APPLICATIVA

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE.</b>	CONTEC BICOLOR SA.
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Miscela di spezie essiccate in pezzi per alimenti.
<b>COMPOSIZIONE/INGREDIENTI.</b>	Spezie: paprika chips rossa, paprika chips verde.
<b>DESCRIZIONE E ASPETTO</b>	Miscela di spezie a scaglie. Frammenti a diversi gradi di macinatura di colore rosso e verde aromatizzata. Gli ingredienti contenuti nel <b>CONTEC BICOLOR SA</b> hanno la capacità di sviluppare una forte nota aromatica, caratteristica delle spezie che si utilizzano per insaporire ed aromatizzare preparati alimentari ed alimenti.
<b>UTILIZZI.</b>	Semilavorato per alimenti ad uso limitato, destinato ad uso professionale. Non destinato al consumatore finale. Da utilizzare in preparati alimentari ed alimenti in cui n'è consentito l'uso. Miscelare con il prodotto prima di reidratare. Si consiglia l'uso del <b>CONTEC BICOLOR SA</b> nelle seguenti categorie di prodotti: 1. Copertura / guarnizioni di formaggi. 2. Ingrediente "interno" nella formulazione di formaggi aromatizzati. 3. Ingredienti "interno" nella preparazione di hamburger. 4. Ingrediente "interno" nella preparazione di polpette e polpettoni. 5. Mescolato con il pane impiegato come panatura delle superfici dei prodotti da impanare. 6. Mescolato nelle pastelle utilizzate per impanare. <b>ISTRUZIONI PER L'USO:</b> Prima dell'utilizzo è consigliabile effettuare il rinvenimento in acqua tiepida per 5 minuti circa e sgocciolare. Il prodotto può essere mescolato direttamente con gli altri ingredienti durante la preparazione.
<b>DOSAGGIO.</b>	S.B.T.I. (Secondo Buona Tecnica Industriale). Dose consigliata: da 0,5% a 1%.
<b>DICHIARAZIONE (suggerita)</b>	Spezie: paprika chips rossa, paprika chips verde. Oppure, nel caso in cui il valore aggiunto della miscela di spezie nel prodotto finito non supera il 2% in peso: spezia/spezie.
<b>STOCCAGGIO E SHELF-LIFE.</b>	Il prodotto deve essere stoccato in luoghi freschi e asciutti ad una temperatura massima di 23°C, lontano da sorgenti di luce e di calore. Nella sua confezione originale ed alle condizioni consigliate, ha un TMC (termine minimo di conservazione) di <b>36</b> mesi che è indicato automaticamente su tutte le etichette delle confezioni.
<b>CONFEZIONI.</b>	Sacchetti multistrato in alluminio accoppiato con polietilene da 1 kg. Il prodotto è confezionato in cartoni da 15 kg.
<b>NORME LEGISLATIVE.</b>	La composizione e le dosi d'impiego sono conformi alla data della "Versione" e della "Revisione" in calce. Il produttore declina ogni responsabilità qualora, in data successiva, intervengano variazioni legislative in contrasto con la composizione e le dosi d'impiego suggerite. In questo caso sarà obbligo dell'utilizzatore fare richiesta di scheda tecnica aggiornata. <b>ATTENZIONE:</b> il prodotto non <u>contiene ingredienti e/o additivi alimentari</u> il cui utilizzo è limitato dalle normative vigenti. Pertanto <u>se non usato da solo</u> ma in contemporanea con altre miscele, l'utilizzatore dovrà verificare che l'apporto di queste ultime, non provochi il superamento dei limiti legislativi e della variazione delle dichiarazioni in etichetta.
<b>NOTE INTEGRATIVE.</b>	N.A.

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

<u>ALLERGENI ALIMENTARI</u>	L'allergene è presente come ingrediente e/o derivato?		L'allergene viene utilizzato nella stessa linea di produzione?		L'allergene è presente nello stabilimento?		L'allergene può essere presente per cross-contamination (da linea di produzione/stabilimento)	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (1).		X	X		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X		X		X
Uova e prodotti a base di uovo.		X	X		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce (1).		X	X		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia (1).		X	X		X			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)(1).		X	X		X			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		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X	X		X			X
Senape e prodotti a base di senape.		X	X		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	X		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		X		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino.		X		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X		X		X		X

(1): 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): Gestione delle cross - contamination degli allergeni (Rif. All.II del Regolamento UE 1169/11) presso lo stabilimento Tec-Al srl:

La gestione delle sostanze e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze, presso il sito di produzione Tec-Al srl, è parte integrante dei sistemi aziendali di sicurezza alimentare certificati mediante l'applicazione dei seguenti "PRP: Programmi di prerequisito":

1. Qualifica fornitori e materie prime (schede tecniche e schede allergeni) con identificazione/conoscenza delle sostanze allergeniche contenute nelle MP;
2. GMP di stoccaggio con identificazione dei prodotti contenenti allergeni con apposita etichetta;
3. GMP di manipolazione con identificazione delle attrezzature, utensili, contenitori per le materie prime e/o prodotti finiti contenenti allergeni;
4. Gestione del piano di produzione stilato in funzione dell'ingrediente/materie prime costituenti i prodotti in funzione del contenuto di allergeni;
5. Gestione del piano di pulizia e sanificazione in funzione del rischio allergeni con esecuzione di tamponi superficiali rapidi (AllerSnap);
6. Formazione ed informazione continua del personale sul rischio allergeni (contaminazione diretta ed accidentale);
7. Applicazione analisi del rischio allergeni, secondo il metodo HACCP, applicato ed implementato in tutte le fasi operative, dal ricevimento delle MP alla spedizione del PF, nonché per ogni linea di produzione.

Quanto dichiarato e indicato sia nella tabella che al punto (1)(2), sopra riportato, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di *risk assessment* opportunamente compiuta (in tutte le fasi aziendali), **ma non costituiscono e non possono costituire in nessun caso garanzia da parte della Tec-Al srl di assoluta assenza**, nei prodotti forniti e venduti, di ingredienti potenzialmente allergenici.

Ogni analisi allegata e/o da Noi trasmessa inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. Non può in ogni caso costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal)

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

<u>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE.</u>	<u>Presenza.</u>	<u>Assenza.</u>	<u>Presenza possibile.</u>	<u>Natura e valore quantitativo.</u>	<u>Funzione.</u>
Carne di suino e derivati.		X			
Carne di pollo e derivati.		X			
Carne di bovino e derivati.		X			
Gelatine.		X			
Amido di mais e derivati.		X			
Estratto di lievito e derivati.		X			
Cacao e derivati.		X			
Leguminose e derivati.		X			
Patate.		X			
Acido sorbico e sorbati (E 200 – E 203).		X			
BHA / BHT (E 320 – E 321).		X			
Ac. Benzoico e parabenzico (E 210 – E 219).		X			
Tartrazina (E 102).		X			
Frutta: arancio, kiwi, pesche, mela, banana.		X			
Funghi.		X			
Vaniglia.		X			

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE.	Presenza.	Assenza.	Presenza possibile.	Natura e valore quantitativo.	Funzione.
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.

<u>DATI ORGANOLETTICI.</u>	Aspetto: pezzi/frammenti. Colore: rosso/arancio – verdi.	Odore: tipico. Sapore: corrispondente all'odore.
----------------------------	---	---

<u>DATI NUTRIZIONALI.</u>	VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO (Da calcolo).	
Valore Energetico.	459.5 Kcal	1916 kJ
<u>GRASSI TOTALI.</u>	12.5 g.	
Di cui ac. Grassi saturi.	2.3 g.	
<u>CARBOIDRATI.</u>	55.3 g	
Di cui zuccheri.	10.3 g	
<u>PROTEINE.</u>	14 g.	
<u>SALE.</u>	68 mg.	
<i>1. Le informazioni sopra citate sono indicative e corrispondono alla nostra miglior esperienza. 2. Nel caso in cui non fossero riportati i dati nutrizionali (Rif. N.A.) si rimanda all'ALLEGATO V "alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale" del Regolamento UE 1169/2011.</i>		

<u>DATI CHIMICO - FISICI.</u>	Caratteristiche medie.	Corpi estranei totali < 1%.
	<u>Pesticidi (PF).</u> Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Pesticidi / Fitofarmaci (Reg. CE 396/05 e s.m.). La conformità agli LMR deve considerare i fattori di trasformazione e/o la natura composta del prodotto Tec-Al srl al fine di considerare il tenore corretto di residui (LMR) di antiparassitari.	
	<u>Metalli pesanti.</u> Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Metalli Pesanti (Reg. CE 1881/06 e s.m.).	
	<u>Coloranti Sudan.</u> Il controllo dei coloranti Sudan, come previsto dal Piano Analitico aziendale, avviene sistematicamente sulle matrici del genere <i>Capsicum Frutescens</i> e/o <i>Capsicum annum</i> in polvere e contuse (frammentate) presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA.	

<u>DATI MICROBIOLOGICI.</u>	Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g.	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
	Clostridium perfringens	< 1.000 UFC/g.	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.
	Enterobacteriaceae.	< 50.000 UFC/g.	Aflatossine B1:	< 5 ppb.
	Muffe	< 2000 UFC/g.	Aflatossine (B1, B2, G1, G2):	< 10 ppb.
	Lieviti	< 2000 UFC/g.		

## CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl

<u>RICONOSCIMENTO AUSL.</u>	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.
<u>AUTORIZZAZIONE SANITARIA.</u>	Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal Comune di Traversetolo (PR) N°476 del 23-07-2007, protocollo N°18434.
<u>PIANO DI AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.).</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara, che questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti. Tec-Al s.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.; Tec-Al s.r.l. è in grado di garantire la salubrità e, la tracciabilità/rintracciabilità (Regolamento CE 178/02), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

## CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl

<u>OGM.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara, in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione delle miscele alimentari Tec-Al s.r.l. non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.										
<u>IDONEITA' IMBALLO.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.										
<u>IRRADIAZIONI/RADIAZIONI IONIZZANTI E.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto in oggetto non è irradiato (contaminazione radiologiche ambientali) e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti come informazioni derivanti dai ns. fornitori (essendo il sito produttivo Tec-Al srl non esposto a rischi radiologici ambientali). Se la situazione attuale dovesse cambiare, V'informeremo in accordo ai requisiti di legge.										
<u>PESTICIDI.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Pesticidi / Fitofarmaci (Regolamento CE 396/05 e s.m.). La conformità agli LMR deve considerare i fattori di trasformazione e/o la natura composta del prodotto Tec-Al srl al fine di considerare il tenore corretto di residui (LMR) di antiparassitari.										
<u>CONTAMINANTI.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).										
<u>SOLVENTI RESIDUI.</u>	Nessun solvente è utilizzato per la preparazione del prodotto. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo alla legislazione vigente.										
<u>CERTIFICAZIONI GFSI</u>	Conforme ai requisiti BRC (GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY) – IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD).										
<u>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</u>	<table><tr><td>Idoneo HALAL</td><td>NON DEFINITO.</td></tr><tr><td>Idoneo KOSHER</td><td>NON DEFINITO.</td></tr><tr><td>Prodotto Biologico (BIO)</td><td>Il prodotto non è biologico.</td></tr><tr><td>Idoneo VEGANO (Lacto-Ovo)</td><td>NON DEFINITO.</td></tr><tr><td>REACH status.</td><td>Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.</td></tr></table>	Idoneo HALAL	NON DEFINITO.	Idoneo KOSHER	NON DEFINITO.	Prodotto Biologico (BIO)	Il prodotto non è biologico.	Idoneo VEGANO (Lacto-Ovo)	NON DEFINITO.	REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.
Idoneo HALAL	NON DEFINITO.										
Idoneo KOSHER	NON DEFINITO.										
Prodotto Biologico (BIO)	Il prodotto non è biologico.										
Idoneo VEGANO (Lacto-Ovo)	NON DEFINITO.										
REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.										
<u>ANALISI.</u>	Tec-Al s.r.l. esegue analisi a campione in autocontrollo secondo il Piano analitico in essere; su richiesta preventiva e/o al momento dell'ordine Tec-al srl è in grado di fornire al costo, analisi chimiche / microbiologiche dettagliate, del lotto ordinato/consegnato, eseguite presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA.										
<u>ORIGINE MATERIA PRIMA PREVALENTE (Reg. UE 775/18).</u>	Cina.										
<u>ORIGINE GEOGRAFICA PRODOTTO FINITO (Reg. UE 1169/11).</u>	Unione Europea (Tec-Al srl - Italia).										
<u>ORIGINE PREFERENZIALE (Regolamento UE 2447/15).</u>	Certificato e/o dichiarazione da richiedere all'azienda al costo. <u>CODICE NOMENCLATURA COMBINATA (NC): 0910 91 90</u>										

## **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 ED I RIFERIMENTI NORMATIVI, RIPORTATI NELLA SCHEDA TECNICA, COSTITUISCONO UNA INDICAZIONE DI MASSIMA. LE NORME CONSIDERATE POSSONO ESSERE OGGETTO DI MODIFICHE E CAMBIAMENTO. RIENTRA PERTANTO NELLA RESPONSABILITA' DELL'UTILIZZATORE VERIFICARE L'ESATTEZZA DI TALI RIFERIMENTI E LA LORO VIGENZA. L'UTILIZZATORE HA PERTANTO L'OBBLIGO DI VERIFICARE I PUNTI SOPRA RIPORTATI, NONCHE' 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. 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.

## **AUTORIZZAZIONE / CONTATTO D'EMERGENZA (H24)**

Autorizzazione per conto di Tec-AL srl

Firma



Nome Dr. Cristian Mazza (+39) 0521 342104 - Posizione Regulatory affairs manager ([c.mazza@tecal.com](mailto:c.mazza@tecal.com) ed [info@tecal.com](mailto:info@tecal.com))

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