



<p><b>PEPE DEI PIACERI</b> (Codice NC: 0910 91 10)</p>	<p>VERSIONE PRODOTTO: N° 1A DEL 03-12-2008. 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° 3 DEL 17-03-2015.</p>
--	---

### CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl

<p><u>GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY.</u></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><u>INTERNATIONAL FOOD STANDARD.</u></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><u>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</u></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><u>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</u></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><u>SERVIZIO DI CONTROLLO DEL RISCHIO ALLERGENI E COLORANTI SUDAN.</u></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><u>PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP).</u></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><u>SISTEMA GESTIONE QUALITA'.</u></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><u>ANALISI.</u></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 ACCREDITA.</u></p>		
<p><u>RICONOSCIMENTO AUSL.</u></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><u>AUTORIZZAZIONE SANITARIA.</u></p>	<p>Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal Comune di Traversetolo (PR) N°476 del 23-07-2007, protocollo N°18434.</p>		

## DICHIARAZIONI (STATEMENTS) 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>RADIAZIONI IONIZZANTI.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto in oggetto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi 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 ne prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).																				
<u>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</u>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr> <td>REACH status.</td> <td colspan="3">Il prodotto non necessita di registrazione REACH</td> </tr> </table>																	REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH		
REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH																				
<u>ORIGINE MATERIA PRIMA PREVALENTE.</u>	America latina, India, Africa, Unione Europea.																				
<u>ORIGINE PRODOTTO FINITO.</u>	Unione Europea (Tec-Al srl - Italia).																				

## SCHEDA TECNICA APPLICATIVA

<u>DENOMINAZIONE COMMERCIALE.</u>	PEPE DEI PIACERI.
<u>DENOMINAZIONE DI VENDITA</u>	Miscela di spezie essiccate in grani per alimenti.
<u>COMPOSIZIONE/INGREDIENTI.</u>	Spezie in proporzione variabile: pepe nero grani, pepe bianco grani, pepe verde grani, pepe rosa grani, coriandolo semi.
<u>DESCRIZIONE E ASPETTO</u>	Miscela composta dai frutti di Piper nigrum, Schinus Molle L. e Coriandrum sativum L. Il prodotto è commercializzato solo intero (grani rotondi).
<u>UTILIZZI.</u>	Da utilizzare in preparati alimentari ed alimenti in cui ne è consentito l'uso. Semilavorato per alimenti ad uso limitato, destinato ad uso professionale. Non destinato al consumatore finale.
<u>DOSAGGIO.</u>	Dose massima: S.B.T.I. (Secondo Buona Tecnica Industriale).
<u>DICHIARAZIONE IN ETICHETTA.</u>	Spezie in proporzione variabile: pepe nero grani, pepe bianco grani, pepe verde grani, pepe rosa grani, coriandolo semi. Oppure, nel caso in cui il valore del PEPE DEI PIACERI nel prodotto finito non supera il 2% in peso: Mix. si spezie.
<u>STOCCAGGIO E SHELF-LIFE.</u>	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.
<u>CONFEZIONI.</u>	Sacchetto multistrato in alluminio accoppiato con polietilene da 1 kg. Confezionato in cartoni da 20 kg. Espositore da 6 pz. in cartoncino oblo da 300 g; Cartone da 16 pz. in cartoncino oblo da 300 g; Espositore da 12 pz. in macina pepe trasparente da 20 g; Cartone da 28 pz. in macina pepe trasparente da 20 g;
<u>NORME LEGISLATIVE.</u>	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: il prodotto NON contiene ingredienti e/o additivi alimentari</b> 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.
<u>NOTE INTEGRATIVE.</u>	N.A.

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

<b>ALLERGENI ALIMENTARI.</b> <i>(Servizio di controllo allergeni CERTIFICATO).</i>	<u>Presenza.</u>	<u>Assenza.</u>	<u>Presenza possibile.</u>	<u>Natura e valore quantitativo.</u>	<u>Funzione.</u>
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 <sub>2</sub> .		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:

<b>GLUTINE</b>	<b>NON CONTENUTO: X</b>	<b>CONTENUTO:</b>
----------------	-------------------------	-------------------

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).

<b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE.</b>	<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			
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.

<b>DATI ORGANOLETTICI.</b>	Aspetto: grani.	Odore: tipico.	
	Colore: nero/bianco/verde/rosa (colore bacche)	Sapore: corrispondente all'odore.	

<b>DATI NUTRIZIONALI.</b>	VALORI MEDI PER 100 g O 100 ml DI PRODOTTO (Da calcolo).		
	Valore Energetico.	N.A. Kcal	N.A. kJ
<b>GRASSI TOTALI.</b>	0 g.		
Di cui ac. Grassi saturi.	0 g.		
<b>CARBOIDRATI.</b>	0 g.		
Di cui zuccheri.	0 g.		
<b>PROTEINE.</b>	0 g.		
<b>SALE.</b>	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.

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

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

<b>FILTH TEST.</b>	Residui minerali.	Assenti in 50 g.	Impurità organiche di origine vegetale.	Max. 1%.
	Residui plastici.	Assenti in 50 g.	N° frammenti insetto su 50 g.	Max. 15
	Residui metallici.	Assenti in 50 g.	Corpi estranei totali.	< 0.3%.

### **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.