



## CONTEC PEPPERONE PICCANTE SA

(Codice NC: 2103 90 90)








[http://www.tecalsrl.eu/prodotti\\_dettagli1.php?cerca=contec&invia.x=0&invia.y=0](http://www.tecalsrl.eu/prodotti_dettagli1.php?cerca=contec&invia.x=0&invia.y=0)

VERSIONE PRODOTTO: N°2A DEL 14-01-2011.


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 SCHEDA TECNICA: N°4 DEL 14-10-2016.

### CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl

<b>GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY.</b>	Formulazione, miscelazione e confezionamento d'ingredienti alimentari, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici in polvere e liquidi confezionati in sacchi di carta, sacchetti alluminio e contenitori plastici (BRC certificate: P1376).		
<b>INTERNATIONAL FOOD STANDARD.</b>	Formulazione, miscelazione e confezionamento d'ingredienti alimentari, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici in polvere e liquidi confezionati in sacchi di carta, sacchetti alluminio e contenitori plastici (IFS certificate: P1377).		
<b>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</b>	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>		
<b>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</b>	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>		
<b>SERVIZIO DI CONTROLLO DEL RISCHIO ALLERGENI E COLORANTI SUDAN.</b>	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>		

### SISTEMI DI CONTROLLO AZIENDALE Tec-Al srl

<b>PIANO DI AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.).</b>	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 e, la tracciabilità/rintracciabilità (Regolamento CE 178/02), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.		
<b>SISTEMA GESTIONE QUALITA'.</b>	Sistema di Gestione per la Qualità certificato ISO 9001 per la formulazione, miscelazione, confezionamento e commercializzazione d'ingredienti alimentari. Commercializzazione di materiale di confezionamento, d'imballaggio ed attrezzature per aziende alimentari. <u>Certificato n°CERT-15796-2005-AQ-BOL-SINCERT.</u>		<b>AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV GL = ISO 9001 =</b>
<b>ANALISI.</b>	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.		
<b>RICONOSCIMENTO AUSL.</b>	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.		
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA.</b>	Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal Comune di Traversetolo (PR) N°476 del 23-07-2007, protocollo N°18434.		

## DICHIARAZIONI (STATEMENTS) Tec-Al srl

<u>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.	
<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, 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>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</u>	HALAL	NON DEFINITO.
	KOSHER	NON DEFINITO.
	BIO	Il prodotto non è biologico.
	REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.
<u>ORIGINE MATERIA PRIMA PREVALENTE.</u>	Unione Europea.	
<u>ORIGINE PRODOTTO FINITO.</u>	Unione Europea (Tec-Al srl - Italia).	

## SCHEDA TECNICA APPLICATIVA

<u>DENOMINAZIONE COMMERCIALE.</u>	CONTEC PEPPERONE PICCANTE SA.
<u>DENOMINAZIONE DI VENDITA</u>	Miscela d'ingredienti ed aromi alimenti in polvere.
<u>COMPOSIZIONE/INGREDIENTI.</u>	Spezie: peperoncino e/o peperone piccante. Destrosio. Sale (NaCl). Aromi. Supporti: fibre vegetali. Gli aromi presenti nella miscela sono conformi al D.L. del 25.01.1992 n°107 e s.m. ed al Regolamento CE 1334/2008 e s.m.
<u>DESCRIZIONE E ASPETTO</u>	Miscela di spezie ed aromi in polvere. Polvere di color rosso aromatizzata. Gli ingredienti contenuti nel <i>CONTEC PEPPERONE PICCANTE SA</i> hanno la capacità di sviluppare una forte nota aromatica, tipica del peperone piccante, in preparati alimentari (insaccati al peperone piccante) ed alimenti in cui è utilizzato.
<u>UTILIZZI.</u>	Da utilizzare in preparati alimentari ed alimenti in cui n'è consentito l'uso. Semilavorato per alimenti ad uso limitato, destinato ad uso professionale. Non destinato al consumatore finale. Tec-Al srl invita tutti gli utilizzatori ad accedere al seguente spazio youtube per visionare alcuni esempi di preparazioni di prodotti con l'utilizzo d'ingredienti Tec-Al srl: <a href="https://www.youtube.com/channel/UC3geXfaBihQoRRddOOUndAA">https://www.youtube.com/channel/UC3geXfaBihQoRRddOOUndAA</a>
<u>DOSAGGIO.</u>	Dose massima: S.B.T.I. (Secondo Buona Tecnica Industriale). Dose consigliata: 0,7% - 1,2%.
<u>DICHIARAZIONE IN ETICHETTA.</u>	Peperone piccante. Destrosio. Sale (NaCl). Aromi.
<u>STOCCAGGIO E SHELF-LIFE.</u>	Il prodotto deve essere stoccato in luoghi freschi ed 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. Il prodotto è confezionato in cartoni da 25 kg.
<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>	<b>Presenza.</b>	<b>Assenza.</b>	<b>Presenza possibile.</b>	<b>Natura e valore quantitativo.</b>	<b>Funzione.</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X			
Uova e prodotti a base di uovo.		X			
Pesce e prodotti a base di pesce.		X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X			
Soia e prodotti a base di soia.		X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).		X			
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di agaciù ( <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 del Queensland ( <i>Macadamia terniofolia</i> ) e 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>	<b>Presenza.</b>	<b>Assenza.</b>	<b>Presenza possibile.</b>	<b>Natura e valore quantitativo.</b>	<b>Funzione.</b>
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: polvere.	Odore: tipico.	
	Colore: rosso/arancio.	Sapore: corrispondente all'odore.	

<b>DATI NUTRIZIONALI.</b>	<b>VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO (Da calcolo).</b>		
	<b>Valore Energetico.</b>	<b>182 Kcal</b>	<b>384 kJ</b>
	<b>GRASSI TOTALI.</b>	<b>0 g.</b>	
	Di cui ac. Grassi saturi.	0 g.	
	<b>CARBOIDRATI.</b>	<b>20 - 25 g</b>	
	Di cui zuccheri.	20 - 25 g	
	<b>PROTEINE.</b>	<b>0 g.</b>	
	<b>SALE.</b>	<b>4 - 6 g.</b>	

<b>DATI CHIMICO - FISICI.</b>	<b>Caratteristiche medie.</b>	--		
	<b>Pesticidi (PF).</b>	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 composita del prodotto Tec-Al srl al fine di considerare il tenore corretto di residui (LMR) di antiparassitari.		
	<b>Metalli pesanti.</b>	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.).		
	<b><u>Coloranti Sudan. Servizio di controllo coloranti Sudan CERTIFICATO.</u></b>			
	Sudan I	< 0.01 ppm	Sudan orange G	< 0.01 ppm
	Sudan II	< 0.01 ppm	Sudan red 7B	< 0.01 ppm
	Sudan III	< 0.01 ppm	Sudan red B	< 0.01 ppm
Sudan IV	< 0.01 ppm	Sudan red G	< 0.01 ppm	
		Para Red	< 0.01 ppm	
		Orange II	< 0.01 ppm	
		Rhodamine B	< 0.01 ppm	
		Dimethyl yellow	< 0.01 ppm	

<b>DATI MICROBIOLOGICI.</b>	<b>Bacillus cereus</b>	< 10000 UFC/g.	<b>Aflatossine B1.</b>	< 5 ppb.
	<b>Clostridium perfringens</b>	< 1000 UFC/g.	<b>Aflatossine (B1, B2, G1, G2)</b>	< 10 ppb.
	<b>Enterobacteriaceae</b>	< 100 UFC/g.		
	<b>Muffe</b>	< 1000 UFC/g.		
	<b>Lieviti</b>	< 1000 UFC/g.		

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