






<p><b>STARTEC TCSD8 / 200</b> (Codice NC: 3002 90 50 )</p>	<p>VERSIONE PRODOTTO: N°1A DEL 05-07-2018. 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°1 DEL 05-07-2018.</p>
--	---

**CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl**

<p><b>GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY.</b></p>	<p>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).</p>	
<p><b>INTERNATIONAL FOOD STANDARD.</b></p>	<p>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).</p>	
<p><b>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</b></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. Certificato n° CERT-348-2005-PC-BOL-SINCERT.</p>	

**SISTEMI DI CONTROLLO AZIENDALE Tec-Al srl**

<p><b>PIANO DI AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.).</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>ANALISI.</b></p>	<p>Tec-Al s.r.l. è in grado di fornire al costo e a richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche / microbiologiche <u>dettagliate, del lotto ordinato, eseguite presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA.</u></p>
<p><b>RICONOSCIMENTO AUSL.</b></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><b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA.</b></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**

<p><b>H.A.C.C.P.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>OGM.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>IDONEITA' IMBALLO.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>RADIAZIONI IONIZZANTI.</b></p>	<p>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.</p>

## DICHIARAZIONI (STATEMENTS) Tec-AI srl

<b>PESTICIDI.</b>	Tec-AI 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 composita del prodotto Tec-AI srl al fine di considerare il tenore corretto di residui (LMR) di antiparassitari.	
<b>CONTAMINANTI.</b>	Tec-AI 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.).	
<b>SOLVENTI RESIDUI.</b>	Nessun solvente è utilizzato per la preparazione del prodotto. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo alla legislazione vigente.	
<b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>	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.
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA PREVALENTE.</b>	--	
<b>ORIGINE PRODOTTO FINITO.</b>	Unione Europea (Tec-AI srl - Italia).	

### SCHEDA TECNICA APPLICATIVA

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE.</b>	<b>STARTEC TCSD 8 / 200.</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Coltura microbica concentrata, liofilizzata in polvere per alimenti.
<b>COMPOSIZIONE/INGREDIENTI.</b>	<i>Miscela di Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Lactobacillus sakei, Pediococcus acidilactici. Supporto: destrosio. Concentrazione microbica: batteri vivi ed attivi 1200 x 10<sup>9</sup> UFC/busta. Conta totale pediococchi, lactobacilli e stafilococchi pari a 12 x 10<sup>11</sup> UFC/50 g. Microbi saprofiti residui non patogeni ≤ 0.5%.</i>
<b>DESCRIZIONE E ASPETTO</b>	<i>STARTEC TCSD 8 / 200 è una miscela bilanciata di Stafilococchi, Lactobacilli e pediococchi che permette una veloce acidificazione unitamente allo sviluppo di colore ed aromi. Le proprietà di questa cultura concentrata sono: acidificazione lattica, riduzione dei nitrati in nitriti, formazione di colore stabile e sviluppo di aromi. L. sakei e P. acidilactici assicura lo sviluppo dello starter già a basse temperature con acidificazione e conseguente abbassamento del pH da cui l'inibizione della crescita di flora patogena indigena; S. xylosus/S. carnosus permette una colorazione stabile e la formazione di aromi/profumi. Particolarmente adatta alla produzione di salumi fermentati e stagionati di tipo tradizionale e a macina media. Polvere liofilizzata di colore giallo paglierino.</i>  <b>STARTEC TCSD 8 / 200 - ETICHETTA BIANCA.</b>
<b>UTILIZZI.</b>	Semilavorato per alimenti ad uso limitato, destinato ad uso professionale. <b>1) Aggiunto alla carne:</b> Il contenuto della bustina va utilizzato miscelandolo direttamente insieme a zuccheri, spezie ed altri ingredienti, od aggiunto direttamente durante l'impastatura. <b>2) Disperso in acqua tiepida (25°C/30°C) con zuccheri:</b> in alternativa al punto 1) disperdere lo starter (la busta da 50 g) in un contenitore contenente 500 ml d'acqua tiepida (25°C/30°C), non clorata, con l'aggiunta di 100 g ALTEC 22 SA e/o di destrosio, 30 minuti prima di aggiungere uniformemente la dispersione sulla carne/impasto.
<b>DOSAGGIO.</b>	Una busta di STARTEC TCSD8 / 200, per 200 kg di carne/impasto corrispondenti a 6 milioni di fermenti per ogni grammo di insacco.
<b>DICHIARAZIONE IN ETICHETTA.</b>	Nessuna dichiarazione sull'etichetta del prodotto finito. Coadiuvante tecnologico (esenzione dall'indicazione degli ingredienti come definito dall'art. 7 comma 1, lettera c del D. Lgs. 109/92 e s.m. in etichetta del prodotto finito ed art. 20 del regolamento UE 1169/2011).
<b>STOCCAGGIO E SHELF-LIFE.</b>	<b>Nella sua confezione originale ed alle condizioni consigliate (T ≤ -20°C +/-5°), ha un TMC (termine minimo di conservazione) di 18 mesi, che è indicato in modo automatico su tutte le etichette delle confezioni; a temperatura di stoccaggio T &lt; 2°C il TMC è di 60 gg; a temperatura di stoccaggio T &lt; 20°C il TMC 25 gg.</b> <i>Il periodo di conservazione include 14 giorni di trasporto a temperatura ambiente, secondo stagione. L'informazione è, secondo la nostra conoscenza, veritiera e corretta ed è presentata in buona fede.</i>
<b>CONFEZIONI.</b>	Buste in PE – Al – PET da 50 g ± 1 g. Confezionate in scatola di polistirolo espanso isotermico contenente nr. 15 bustine. Su richiesta è possibile avere confezioni differenti.
<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: 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.
<b>NOTE INTEGRATIVE.</b>	Il prodotto è conforme all'art. 1 del Decreto Ministeriale 28 dicembre 1994 e s.m. Nelle normali condizioni d'uso il prodotto non ha nessun rischio per la salute umana e non sono richiesti DPI specifici.

**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>	<u>Presente come ingrediente e/o derivato</u>		<u>Presente per cross-contamination</u>	
	No	Si	No	Si
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (1).	X		X*	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	X		X*	
Uova e prodotti a base di uovo.	X		X*	
Pesce e prodotti a base di pesce (1).	X		X*	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X		X*	
Soia e prodotti a base di soia (1).	X		X*	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)(1).	X		X*	
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <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 macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia terniofolia</i> ) ed i loro prodotti derivati.	X		X*	
Sedano e prodotti a base di sedano.	X		X*	
Senape e prodotti a base di senape.	X		X*	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	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*	
Lupino e prodotti a base di lupino.	X		X*	
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	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):** Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (gestione delle cross - contamination 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. 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), con esecuzione di tamponi superficiali;
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 (contaminazione diretta ed accidentale) 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.

Tec-Al srl richiede ai fornitori tutte le possibili informazioni e dichiarazioni nonché gestisce tale rischio (cross-contamination) con apposite procedure operative ed istruzioni di lavoro (Rif. punto (2) sopra riportato) ed esegue a campione controlli analitici (ricerca di allergeni con metodiche ELISA e PCR) su materie prime e, superfici a contatto, che potrebbero presentare tale rischio in base all'esperienza acquisita e alla documentazione ricevuta. **Le procedure operative permettono di escludere, per l'analisi del rischio svolta, la presenza di contaminazioni crociate derivanti da allergeni presenti e/o processati nel sito produttivo Tec-Al srl.**

**(\*)**: **Rischio cross - contamination nei Paesi d'origine e di lavorazione: per le matrici spezie ed erbe aromatiche e/o loro miscele Tec-Al srl non può escludere in via ASSOLUTA, indipendentemente dell'analisi del rischio svolta e, dalla documentazione ricevuta dai fornitori, il pericolo di presenza di alcune sostanze che provocano allergie ed intolleranza dovuta a contaminazione accidentale e/o tecnicamente inevitabili derivanti da paesi d'origine e/o di lavorazione di difficile controllo in fase operativa** in considerazione anche dei limiti di quantificazione (LQ) e dei limiti di rilevabilità (LD) dei metodi analitici ELISA e PCR in essere presso i laboratori ACCREDITATI e del Piano Analitico svolto a campione.

Per quanto sopra la garanzia ASSOLUTA per il rischio cross-contamination (spezie ed erbe aromatiche e/o loro miscele) è fornita/evasa a fronte d'analisi di lotto con ricerca dei 14 allergeni (Rif. All. II del regolamento UE 1169/11) e, salvo accordi commerciali, al costo (a carico del cliente/utilizzatore).

**(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) <= 20 ppm (mg/kg): SENZA GLUTINE – (GLUTEN-FREE) e, per i prodotti specificatamente formulate per i celiaci (es. pane, pasta, ecc...) la dizione "SENZA GLUTINE" andrà integrata con "SPECIFICATAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE (o in alternativa "SPECIFICATAMENTE FORMULATO PER CELIACI");**

**2) > 20 ppm - <= 100 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).**

<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 parabenzoico (E 210 – E 219).		X			
Tartrazina (E 102).		X			
Frutta: arancio, kiwi, pesche, mela, banana.		X			
Funghi.		X			
Vaniglia.		X			
Coriandolo.		X			
Ombrellifere.		X			
E' presente Glutammati (E 620 – E 625).		X			
E' presente Guanilato di sodico (E 627).		X			
E' presente Inosinato di sodico (E 631).		X			
E' presente Glutammati nativi.		X			
Specificare eventuali additivi approvati dalla CE indicati con la lettera E.		X			

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI.

<u>DATI ORGANOLETICI.</u>			
	Aspetto: polvere granulare.	Odore: tipico.	
	Colore: beige/marrone chiaro.	Sapore: corrispondente all'odore.	

<u>DATI NUTRIZIONALI.</u>	<u>VALORI MEDI PER 100 g O 100 ml DI PRODOTTO (Da calcolo).</u>		
	<u>Valore Energetico.</u>	<u>N.A. Kcal</u>	<u>N.A. kJ</u>
	<u>GRASSI TOTALI.</u>	-- g.	
	Di cui ac. Grassi saturi.	-- g.	
	<u>CARBOIDRATI.</u>	-- g.	
	Di cui zuccheri.	-- g.	
	<u>PROTEINE.</u>	-- g.	
	<u>SALE.</u>	-- 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 (Rif. N.A.) si rimanda all'ALLEGATO V "alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale" del Regolamento UE 1169/2011.		

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

<u>DATI TECNICI STARTEC</u>	<u>Ceppo batterico.</u>	<u>Staphylococcus xylosus.</u>	<u>Lactobacillus sakei.</u>	<u>DATI MICROBIOLOGICI (PUREZZA)</u>	
	<u>Temperatura di crescita.</u>	30° C / 40° C / 10° C	Da 3°C.	<u>Enterobatteri.</u>	< 100 UFC/g
	<u>Limite di sale (NaCl).</u>	12%	6%	<u>Muffe e Lieviti.</u>	< 100 UFC/g
	<u>Caratteristiche.</u>	Anaerobio facoltativo. Catalasi +. Nitrato redattasi +. Lipolitico. Proteolitico.	Effetto inibente contro Listeria spp. Test produzione bioammine (-). Catalasi (-). Nitrato redattasi (-).	<u>Enterococchi.</u>	< 100 UFC/g
	<u>Zuccheri fermentescibili</u>	Glucosio (Destrosio). Fruttosio. Maltosio. Lattosio. Saccarosio. Amidi.	+ Ribosio. + Xilosio. + Galattosio. - Glucosio. - Fruttosio. - Mannosio. - Mannitolo. - Maltosio. + Lattosio. + Saccarosio. - Amido. - Glicogeno.	<u>Spore Clostridi.</u>	< 100 UFC/g
	<u>Supporto.</u>	Destrosio.		<u>B. cereus.</u>	< 100 UFC/g
	<u>Contenuto in acqua.</u>	< 2%.			

<b>DATI TECNICI STARTEC</b>	<b>Ceppo batterico.</b>	<b>Staphylococcus carnosus.</b>	<b>Pediococcus acidilactici.</b>	<b>DATI MICROBIOLOGICI (PUREZZA)</b>	
	<b>Temperatura di crescita.</b>	33° C / 40° C / 20° C	38° C / 48° C / 15° C	Enterobatteri.	< 100 UFC/g
	<b>Limite di sale (NaCl).</b>	24%	7%	Muffe e Lieviti.	< 100 UFC/g
	<b>Caratteristiche.</b>	Anaerobio facoltativo. Catalasi +. Nitrato reductasi +. Lipolitico. Proteolitico.	Microaerofilo. Produzione di DL (+/-) Ac. Lattico.	Enterococchi.	< 100 UFC/g
	<b>Zuccheri fermentescibili</b>	Glucosio. + Fruttosio. + Maltosio. - Lattosio. - Saccarosio. - Amidi. -	Glucosio. + Fruttosio. + Maltosio. - Lattosio. - Saccarosio. - Amidi. -	Spore Clostridi.	< 100 UFC/g
	<b>Supporto.</b>	Destrosio.		B. cereus.	< 100 UFC/g
	<b>Contenuto in acqua.</b>	< 2%.			

### **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'OBLIGO 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.