
	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 317/001/0025 (25 kg)	<b>NOME PRODOTTO</b> PAPRIKA DOLCE POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> Skal

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Capsicum annuum L.</i>
Origine	Spagna

### 2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1330,51 kJ – 318 Kcal
Carboidrati	56,63 g
• Di cui zuccheri	10,34 g
Proteine	12,01 g
Lipidi	17,27 g
• Acidi monoinsaturi	g
• Acidi polinsaturi	g
• Acidi saturi	3,26 g
Minerali	g
Sodio	30 mg
Fibra alimentare	27,20 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



Aspetto	Polvere di colore rosso (80 – 120 asta), ottenuta dalla macinazione di frutti di <i>Capsicum annuum L.</i> maturi ed essiccati.
Odore	Caratteristico, aromatico della paprika pura
Sapore	Caratteristico, aromatico della paprika pura
Umidità	8 % Max
Ceneri	10 % Max
Ceneri insolubili in soluzione acida	1,5% Max

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 1.0 x 10 <sup>6</sup> ufc/g
E. Coli	< 1.0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
Coliformi totali	< 1.0 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
Muffe e Lieviti	< 1.0 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
Salmonelle	Assenti in 25 g
Bacillus cereus	< 1.0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 317/001/0025 (25 kg)	<b>NOME PRODOTTO</b> PAPRIKA DOLCE POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> Skal

#### 6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

#### 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto(21°C e 60% RH) areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	

#### 8) IMBALLAGGIO E DURATA



Imballaggio	Sacchi o box multistrato
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

#### 9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	404-86-4 Formula bruta: C <sub>18</sub> H <sub>27</sub> NO <sub>3</sub>
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo capsaicina
Indicazioni di pericolo	H226 H315 H317
Consigli di prudenza	P280

#### 10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 317/001/0025 (25 kg)	<b>NOME PRODOTTO</b> PAPRIKA DOLCE POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> Skal

### 11) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del brasil ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2017	Febbraio 2017	Febbraio 2017	Luglio 2018