

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 317/001/0025 (25 kg) 317/401/0500 (500 g) 317/461/0500 (500 g)	NOME PRODOTTO PAPRIKA DOLCE POLVERE	Certificazione all'origine 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	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ² ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 317/001/0025 (25 kg) 317/401/0500 (500 g) 317/461/0500 (500 g)	NOME PRODOTTO PAPRIKA DOLCE POLVERE	Certificazione all'origine Skal

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	
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	Barattoli in PET con tappo in PET, sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	500 g 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	404-86-4 Formula bruta: $C_{18}H_{27}NO_3$
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"

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 317/001/0025 (25 kg) 317/401/0500 (500 g) 317/461/0500 (500 g)	NOME PRODOTTO PAPRIKA DOLCE POLVERE	Certificazione all'origine 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)</i> K.Koch], noci del brasile (<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 ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020