

| | | |
|---|--|--|
|  | SCHEDA TECNICA |  <small>www.ccpb.it info@ccpb.it</small> CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB <small>OPERATORE CONTROLLATO N. [A.M.8.9]</small> <small>ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009</small> <small>AGRICOLTURA UE/non UE</small> PRODOTTO BIOLOGICO |
| Codice Articolo | NOME PRODOTTO DADO VEGETALE | Certificazione all'origine ICEA |

1) DESCRIZIONE GENERALE

| | |
|-------------|---|
| Prodotto | Dado vegetale senza glutine |
| Ingredienti | Sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato, verdure disidratate in proporzione variabile 5% (carota, cipolla, sedano, prezzemolo, porro, aglio, pomodoro) |
| Origine | Italia |

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

| | |
|-------------------|-------------------|
| Valore energetico | 861 kJ – 207 kcal |
| Carboidrati | 6,8 g |
| Proteine | 13,3 g |
| Lipidi | 14,1 g |
| Minerali | 62,7 g |
| Fibra alimentare | n.d. |

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|---------|---|
| Aspetto | Tipico del dado vegetale |
| Odore | Caratteristico, esente da odori estranei |
| Sapore | Caratteristico, profumato esente da sapori estranei |
| Umidità | 2,4% |
| Allerte | Nessuna |

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Carica batterica totale | < 100.000 ufc/g |
| S. aureus | < 10 ufc/g |
| Bacillus cereus | < 10 ufc/g |
| Salmonelle | Assenti |

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

6) CERTIFICAZIONI

| | |
|-----------------------|----|
| Agricoltura Biologica | Si |
| NOP | |
| Bio Suisse | |
| JAS | |
| Kosher | |
| BRC | |

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

| | |
|------------|---|
| Stoccaggio | In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata |
| Note | Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato |

8) IMBALLAGGIO E DURATA

| | |
|-------------|--|
| Imballaggio | Astuccio in cartoncino - Barattolo in PET |
| Peso netto | 60g – 1 kg |
| Durata | Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione |

9) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - 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"

I dati indicati sono orientativi e soggetti a modifica senza preavviso

10) SCHEDA ALLERGENI

| Allergeni | Esiste nel prodotto | Esiste nella linea produttiva | Esiste nel luogo di stoccaggio |
|--|---------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, turanicum ed altri prodotti derivati | NO | NO | SI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO | SI |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO | SI |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | 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 illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], 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 |
| Sedano e prodotti a base di sedano | SI | SI | SI |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | SI |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | SI |
| Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | NO | NO | NO |

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

| | | | |
|-------------|-------------|--------------|------------------|
| Stesura | Controllo | Approvazione | Ultima Revisione |
| Aprile 2011 | Maggio 2011 | Maggio 2011 | Ottobre 2012 |