

	Scheda tecnica Nero di Seppia FT-TA-FF 01-500	22-06-2016 Revisione n. 25
---	---	--

Denominazione del prodotto	Nero di Seppia sterilizzato
Dati del produttore	Autorizzazione Sanitaria n. RSI 1212163/SS Stabilimento situato in Spagna
Descrizione del prodotto	E' il prodotto ottenuto a partire dal nero estratto dalle sacche naturali della seppia, tritato, al quale sono stati aggiunti acqua, sale e addensante carbossimetilcellulosa sodica, e sottoposto successivamente a trattamento termico.
Presentazione <i>Materiale da imballaggio pallettizzazione:</i>	Vaso di vetro da 500gr. I coperchi sono di banda stagnata elettrolitica E2,0 / 2,0 min, finitura in poliestere e vernici poliestere rivestito bianco smaltato. Non contengono Bisphenol A. I materiali usati per il confezionamento sono idonei al contatto con alimenti. FORMATO: Cartone con 12 barattoli da 500 gr. MISURE SCATOLA: 37X28X13,6 cm PESO NETTO: 6 kg PESO LORDO: 10 kg PALLETTIZZAZIONE: 1 Pallet Eur (64 casse) EAN: 13: 8019138000266 DUN: 14: 1 8019138000263
Ingredienti	Nero di seppia acqua sale. Addensante: carbossimetilcellulosa sodica (E-466) Assenza di coloranti artificiali. Questo prodotto non contiene ne viene elaborato con Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
Valori nutrizionali	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g. DI PRODOTTO Energia : 50 Kcal 210 Kj. Grassi : <0.1 g Di cui acidi grassi saturi <0.1 g. Carboidrati : 4.7 g. Di cui zuccheri <0.1 g. Proteine: 7.3g. Sale: 8.3g

LA NEF S.P.A

Via Edison,1 – 60027 Osimo (An) – Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147 – info@lanef.it

LA NEF per veri gourmet	Scheda tecnica Nero di Seppia FT-TA-FF 01-500	22-06-2016 Revisione n. 25
-----------------------------------	--	-------------------------------

Caratteristiche microbiologiche	<table> <tr> <th>PARAMETRI ANALITICI</th><th>LIMITE DI RIFERIMENTO</th></tr> <tr> <td>Mesophilic aerobics(ufc/g)</td><td><10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Thermophilic aerobic (ufc/g)</td><td><10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Mesophilic anaerobic(ufc/g)</td><td><10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Termophilic aerobics(ufc/g)</td><td><10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Spore Bacillaceae</td><td>< 10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes(/25g)</td><td>< 100 ufc/g</td></tr> </table>	PARAMETRI ANALITICI	LIMITE DI RIFERIMENTO	Mesophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g	Thermophilic aerobic (ufc/g)	<10 ufc/g	Mesophilic anaerobic(ufc/g)	<10 ufc/g	Termophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g	Spore Bacillaceae	< 10 ufc/g	Listeria Monocytogenes(/25g)	< 100 ufc/g						
PARAMETRI ANALITICI	LIMITE DI RIFERIMENTO																				
Mesophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g																				
Thermophilic aerobic (ufc/g)	<10 ufc/g																				
Mesophilic anaerobic(ufc/g)	<10 ufc/g																				
Termophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g																				
Spore Bacillaceae	< 10 ufc/g																				
Listeria Monocytogenes(/25g)	< 100 ufc/g																				
Caratteristiche chimico-fisiche	I limiti fisico-chimici che si prendono come riferimento sono quelli fissati nel Regolamento CEE n. 1881/2006, dove è fissato il contenuto massimo di inquinanti specifici nei prodotti alimentari. <table> <tr> <th>PARAMETRI ANALITICI</th><th>LIMITE</th></tr> <tr> <td>Cadmio</td><td>1 ppm</td></tr> <tr> <td>Piombo</td><td>1 ppm</td></tr> <tr> <td>Mercurio</td><td>0,5 ppm</td></tr> </table> Altri parametri analitici: <table> <tr> <th>PARAMETRO ANALITICO</th><th>CONTENUTO ANALIZZATO</th></tr> <tr> <td>pH</td><td>tra 7 e 9</td></tr> <tr> <td>Totale diossine</td><td>≤ 3,5 pg/g peso fresco</td></tr> <tr> <td>totale diossine come PCBs</td><td>≤ 6,5 pg/g peso fresco</td></tr> <tr> <td>Totale PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180</td><td>≤ 755 pg/g peso fresco</td></tr> <tr> <td>Aw</td><td><0,92</td></tr> </table> Presenza di <u>impurità fisiche o corpi estranei</u>: assenti	PARAMETRI ANALITICI	LIMITE	Cadmio	1 ppm	Piombo	1 ppm	Mercurio	0,5 ppm	PARAMETRO ANALITICO	CONTENUTO ANALIZZATO	pH	tra 7 e 9	Totale diossine	≤ 3,5 pg/g peso fresco	totale diossine come PCBs	≤ 6,5 pg/g peso fresco	Totale PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	≤ 755 pg/g peso fresco	Aw	<0,92
PARAMETRI ANALITICI	LIMITE																				
Cadmio	1 ppm																				
Piombo	1 ppm																				
Mercurio	0,5 ppm																				
PARAMETRO ANALITICO	CONTENUTO ANALIZZATO																				
pH	tra 7 e 9																				
Totale diossine	≤ 3,5 pg/g peso fresco																				
totale diossine come PCBs	≤ 6,5 pg/g peso fresco																				
Totale PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	≤ 755 pg/g peso fresco																				
Aw	<0,92																				

LA NEF S.P.A

Via Edison,1 – 60027 Osimo (An) – Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147 – info@lanef.it

	Scheda tecnica Nero di Seppia FT-TA-FF 01-500	22-06-2016 Revisione n. 25
---	--	--

Condizioni di conservazione	Conservare a temperatura ambiente(sotto 37°C),una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 20 giorni
Durata Formula utilizzata	Si stima una vita utile di 3 anni a partire dalla data di produzione nelle suddette condizioni di conservazione. Legenda: "Consumare preferibilmente entro" seguito da giorno, mese, anno.
Legislazione applicabile	Regolamento 852/2004 : sull'igiene dei prodotti alimentari Regolamento 853/2004 : igiene dei prodotti animali RD 1808/1991 Regolamento di nomi e marchi che identificano il lotto alla quale prodotto alimentare appartenga RD 191/2011 sul regolamento generale Health Food Enterprises Registry 1169/2011 informazioni fornite ai consumatori Regolamento 2073/2005 concerning to microbiological criteria for foods RD 140/2003 : acqua per il consumo umano Regolamento 178/2002 : procedure relative al campo della sicurezza alimentare Regolamento 17/2011 della sicurezza alimentare e della nutrizione Regolamento 1829/2003 : alimenti e mangimi geneticamente modificati Regolamento 1830/2003 : tracciabilità e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati Regolamento 1333/2008 relativa agli additivi alimentari Regolamento 1129/2011 relativa al cibo lista additivi (Annex to Regulation 1333/2008) Regolamento 1935/2004 relativa ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti Regolamento 1881/2006 : Contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Modalità di impiego	Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato come ingrediente nella preparazione di pasti pronti che subiscono trattamento termico prima del loro consumo finale. <u>L'utilizzo</u> si riassume come segue: diluire in acqua 2 gr di nero di seppia per ogni 100gr di prodotto da preparare; aggiungere il nero di seppia diluito all'intingolo; procedere al trattamento termico richiesto dall'intingolo.
Controlli realizzati	L'azienda produttrice dispone di Certificato UNE-EN-ISO 9001-2008 e del sistema di autocontrollo interno(sistema HACCP), mediante il quale si <u>controllano</u> i rischi sanitari che potrebbero danneggiare la salute del consumatore e si <u>realizzano le analisi</u> pertinenti (in un laboratorio accreditato) per <u>verificare</u> l'adeguamento del suddetto autocontrollo.

LA NEF S.P.A

Via Edison,1 – 60027 Osimo (An) – Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147 – info@lanef.it

LA NEF per veri gourmet	Scheda tecnica Nero di Seppia FT-TA-FF 01-500	22-06-2016 Revisione n. 25
-----------------------------------	--	-------------------------------

Allergen (Annex V of Royal Decree 1334 of 1999)	direttamente incorporato come ingrediente		presente in stabilimento	
	si	no	si	no
cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali		x		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x	x	
Arachide e prodotti a base di arachide		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x		x
Latte e prodotti a base di latte		x	x	
Noccioline e 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
Sulphur dioxide and sulphites in concentration over than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed in SO ₂ .		x	x	
Lupini e derivati		x		x
Molluschi e derivati	x		x	

Ci sono procedure per prevenire la contaminazione incrociata.