

Cumino I. qualità

Nr. Articolo: 5202

Descrizione prodotto: Cumino intero -Destinato ad uso professionale

Colore:	Odore:	Sapore:
verde-marrone	tipico	tipico

Ingredienti: cumino semi (carum carvi) – **Origine:** UE (Finlandia)

Parametri chimico fisici e reologici:

	Valore medio	Unità	Tolleranza	Metodo
Umidità	10,0	%	max. 12,0	MI01 rev.01
Ceneri	7,0	g/100g		AOAC 923.03

Parametri microbiologici:

	Unità	Valore max	Metodo
Conta totale	ufc/g	10.000.000	ISO 4833-1
Lieviti	ufc/g	50.000	NFV08-059
Muffe	ufc/g	50.000	INFV08-059
E.Coli Beta-glucuronidasi +	ufc/g	1.100	ISO 16649-2
Salmonella	P/A	assente in 25g	ISO 6579

Valori nutrizionali medi / 100 g: REG. (UE) 1169/2011

	Valore medio	Unità
Ennergia	1400/330	kJ-kcal/100g
Grassi	14	g/100g
di cui grassi saturi	0,6	g/100g
Carboidrati	50	g/100g
di cui zuccheri	<0,1	g/100g
Fibre	38	g/100g
Proteine	20	g/100g
Sale	<0,01	g/100g

Allergeni: Reg. (UE) 1169/2011 allegato II

Allergene	+= presente x = Possibile contaminazione crociata - = non presente	
	Presenza nel prodotto	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X <20 ppm	Possibile contaminazione da campo
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-

Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte	-	-
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<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 ternifolia</i>) e prodotti derivati.	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

Condizioni di stoccaggio: Stoccare in luogo fresco (max. 22°C) ed asciutto - TMC: 12 mesi

Packaging:

Gli imballaggi sono in conformità al: DM 21.03.73 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Dir 94/62/CE e successive modifiche; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e Reg. UE 10/2011 e successive modifiche.

Sacco di carta multistrato +PE da 25 kg

Residui Pesticidi:

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi (REG.CE 396/2005 e s.m.i)

Contaminanti:

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti nel REG. (UE) n. 2023/915 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche.

Dichiarazione OGM/Radiazioni ionizzanti/Nanotecnologia:

- Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003
- Per la produzione di questo prodotto non vengono utilizzate radiazioni ionizzanti
- Per la produzione di questo prodotto non sono usate nanotecnologie

Etichettatura:

In conformità al REG. (UE) 1169/2011

Dichiarazione HACCP:

Il prodotto è stato fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti. Tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

Redatta: Assicurazione Qualità

