

	<u> </u>									
Articolo	CUMINO POLVERE FINE									
Denominazione botanica	Cuminum cyminum L. (famiglia delle Apiaceae)									
Descrizione del prodotto	Frutti raccolti in piena maturazione e successivamente essiccati, ripuliti, macinati e vagliati. Il prodotto è stato									
	sottoposto a trattamento di sanificazione a vapore, in condizioni di pressione, temperatura e durata									
	rigorosamente controllate e finalizzate al raggiungimento dei valori microbiologici garantiti.									
Paese di origine	Turchia, Siria, India									
Imballaggio	Sacchi di polietilene blu da 20 kg									
caratteristiche organolettiche	sapore Caratteristico, gradevole									
	colore	Giallo brunastro con tonalità verdognole								
	odore	Caratteristico, molto intenso e penetrante								
		1								
caratteristiche fisiche	granulometria	95	min	g/100 g	Attraverso US 25 mesh (0,710 mm)					
	Peso specifico	Da 500	A 600	g/litro						
				400	60")					
	impurita'	1	max	g/100 g						
caratteristiche chimiche	Perdita in peso	13	max	g/100 g	a 105°C su campione di 5 g. Valore dopo 30" di peso					
	all'essiccamento				stazionario					
	Water Activity	0.7	max	aW	Rotronic					
	Olio Volatile	0.5	min	ml/100 g						
	Ceneri Totali	14	max	g/100g						
	Ceneri Acido insolubili	3	max	g/100g						
caratteristiche microbiologiche	Salmonellae	Assente		cfu/25 g						
	Carica microbica in P.C.A.	100.000	max	cfu/g						
	a 30°C per 72 ore									
	Lieviti	1.000	max	cfu/g						
	Muffe	1.000	max	cfu/g						
	Coliformi totali	100	max	cfu/g						
	Escherichia coli	10	max	cfu/g						
	Bacillus cereus	1.000	max	cfu/g						
	Clostridium perfrigens	100	max	cfu/g						
	Lysteria monocytogenes	Assente		cfu/25 g						
	Eysteria monocytogenes		ļ							
micotossine	Aflatossina B1	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi								
	Aflatossine totali B1+B2+G1	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi								
	+G2									
		Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1137/2015 e successivi								
	Ocratossina A									
vocidui di prodotti fitoconitori	The state of the state of									
residui di prodotti fitosanitari		Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi								
organismi geneticamente	-	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con								
modificati	i Reg.2003/1829/CE e 2003/1	i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti								
	•									



conservazione Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 3 anni



Articolo	CUMINO POLVERE FINE							
Allergeni	Si rileva che, sulla base di alcuni casi presi storicamente in osservazione, il prodotto può contenere, senza carattere di esaustività, tracce di SEDANO, SENAPE, ARACHIDE, MANDORLA e GLUTINE per contaminazione all'origine. Resta comunque salvo tutto quanto indicato nella seguente tabella, colonne e note specifiche per gli allergeni critici							
Ingredienti Potenzialmente Allergenici di cui al Regolamento U.E N. 1169/2011 (nota 1)	COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto (nota 2 e 7)	COLONNA B) Nome Specifico e Quantità (Come da nota 3)	COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale (note 4 e 7)	COLONNA D) Presenza nella linea di lavorazione	COLONNA E) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio			
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO	NO			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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	NO	NO			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO		NO	NO	NO			
Frutta a guscio (Come da nota 6)	NO		NO	NO	NO			
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	SI			
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	SI			
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	SI			
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	NO			
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	NO			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2			NO	NO	SI			



Nota 1) Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011

- Nota 2) Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011
- Nota 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto e, ove possibile e senza sorta di precisione assoluta, quantità relativa (con una delle possibili indicazioni, o similari: % in peso, range, "inferiore a" o "maggiore a")
- Nota 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda e durante la lavorazione e/o manipolazione del prodotto, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011
- Nota 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendale o nel deposito di stoccaggio sono presenti allergeni critici. L'azienda, a seguito di specifica valutazione dei pericoli e dei conseguenti possibili rischi che potrebbero sussistere in azienda, ha compilato ed applica compiutamente apposita procedura per la gestione di ingredienti potenzialmente allergenici. Sono in atto precise disposizioni interne atte a prevenire, ove possibile, fenomeni di contaminazione accidentale imputabili alla diretta attività produttiva
- Nota 6) Mandorla (Amigdalus communis), nocciola (Corylus avellana), noce comune (Juglans regia), noce di Acagiù (Anacardium occidentale), noce di Pecan (Carya illinoiesis), noce del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchio (Pistacia vera), noce del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
- Nota 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta