

articolo	ANICE STELLATO				
Denominazione botanica	Illicium verum L. (famiglia delle Illiciaceae)				
Descrizione del prodotto	Frutti raccolti in piena maturazione e successivamente essiccati, ripuliti, macinati e vagliati				
Paese di origine	Vietnam, Egitto				
Imballaggio	Cartone per uso alimentare				
caratteristiche organolettiche	sapore	Caratteristico, aromatico, dolciastro			
	colore	Naturale, marrone			
	odore	Caratteristico, intenso			
	Peso specifico	N.A.	min	g/litro	Determinato mediante apparato digitale (30 battiti per 60")
	impurita'	2	max	g/100 g	
caratteristiche chimiche	Perdita in peso all'essiccamento	12	max	g/100 g	a 105°C su campione di 5 g. Valore dopo 30" di peso stazionario
	Water Activity	0.7	max	aW	Rotronic
	Olio Volatile	3	min	ml/100 g	
	Ceneri Totali	12	max	g/100g	
	Ceneri Acido insolubili	2	max	g/100g	
caratteristiche microbiologiche	Salmonellae	Assente		cfu/25 g	
	Prodotto non sottoposto a cottura o altri processi di pastorizzazione				
micotossine	Aflatossina B1	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi			
	Aflatossine totali B1+B2+G1+G2	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi			
	Ocratossina A	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1137/2015 e successivi			
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 modificati	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con 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	ANICE STELLATO				
Allergeni	Il prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sedano, sesamo, senape, aglio e cipolla disidratati. Resta 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	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