

PEPE ROSA DISIDRATATO					
Denominazione botanica	Schinus terebinthifolius Raddi (famiglia delle Anacardiaceae)				
Descrizione del prodotto	Frutti raccolti a maturazione completa, ripuliti, disidratati e vagliati				
Paese di origine	Brasile				
Imballaggio	Cartoni contenenti buste termosaldate per uso alimentare				
caratteristiche organolettiche	sapore	Dolce ed al contempo amarognolo, vagamente simile al ginepro			
	colore	grani sferici di colore rosa brillante, con tonalità più o meno rossastre			
	odore	Caratteristico, non particolarmente intenso			
caratteristiche fisiche	granulometria	10	max	g/100 g	Attraverso US 14 mesh (1,400 mm)
	Peso specifico	Da 250	A 350	g/litro	Determinato mediante apparato digitale (30 battiti per 60")
	impurita'	1	max	g/100 g	
caratteristiche chimiche	Perdita in peso all'essiccamento	14	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	1	min	ml/100 g	
	Ceneri Totali	7	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				

PEPE ROSA DISIDRATATO					
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, la 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 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 e nel deposito di stoccaggio sono presenti allergeni critici. L'azienda 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 illinoensis*), 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, ma non costituiscono e non possono costituire in nessun caso garanzia da parte dell'azienda di assoluta assenza, nei prodotti forniti e venduti, di ingredienti potenzialmente allergenici.