

	IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	MOD: 0032.02
		Pag. 1 di 1
		Data: 24/10/17

Tipologia	PEPE NERO MACINATO	dosatore
-----------	---------------------------	-----------------

Denominazione	PEPE NERO INDIA MACINATO
Origine materie prime	In base al lotto (Paese di provenienza indicato in etichetta)
Ingredienti	Pepe nero macinato
TMC	Indicativamente 24/36 mesi dalla data di confezionamento/produzione.
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Idoneità dell'involucro	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Non presenti
Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime.
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (Reg 1169/2011)	Può contenere tracce di soia, Sedano, senape, semi di sesamo
OGM presenti nell'alimento (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM

Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)
Verifiche analitiche	Monitoraggio su tutti i lotti in ingresso e a campione su quelli in uscita presso laboratori accreditati secondo la norma UNI EN ISO 17025:07

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE NON ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	>100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<10	>500
B. cereus	Ufc/g	<10	>500
Salmonella	25/g	Assente	Presente
Listeria M.	25/g	Assente	Presente

(*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

Redatto AQ Dr. C. Antonini	Approvato DIR Dr A. Borghini	Rev 01 del 14/09/2017
-------------------------------	---------------------------------	--------------------------