

Almi Italia S.r.l.
via Strozzi, 7 S.Martino di Lupari
Padova, Italy
C.F. e P.IVA: 03678040282
Tel: +39 049 5952018, Fax: +39 049 9461011
E-Mail: info@almi-italia.it
Web: www.almi.at/it
www.italdroghe.it

**Brand:****SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Rev. 00
febbraio 2023

Denominazione di vendita:

**PEPERONCINI HABANERO SPEZZ.
1-4mm 220.000-250.000 SHU**

Ingredienti – Origine

Peperoncino: genere *Capsicum chinense* della famiglia delle Solanaceae

Origine/Provenienza: Messico

Caratteristiche generali

Destinazione d'uso:	Stimolanti della digestione danno un sapore piccante alle pietanze
Tipo di confezione:	Varie tipologie come da listino
Shelf-life:	36 mesi
Modalità di conservazione:	Conservare chiuso al riparo da umidità e luce, lontano da fonti di calore (ottimale temp. di 15 °C e UR non superiore al 50%)
Informazioni per l'utilizzo:	
Informazioni su OGM:	Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003
Informazioni su allergeni:	Nello stabilimento si lavorano sedano, senape, sesamo, latte e derivati, soia e glutine ma vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate
Informazioni radiazioni ionizzanti	Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti così come disciplinati dal Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE
Idoneità imballaggi	Almi Italia dichiara che gli imballaggi utilizzati rispettano quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 così come garantito dai fornitori.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:	Granulometria: 1-4 mm
Colore:	Rosso scuro di varie tonalità - esente da coloranti artificiali
Odore:	Caratteristico dell'Habanero
Sapore:	Forte, molto' piccante
Altre informazioni:	Piccantezza: 220.000 - 250.000 SHU

Brand:



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00
 febbraio 2023

Caratteristiche chimico fisiche	Limiti	Valori di riferimento
Umidità	≤ 12 %	
Piombo	≤ 0,10 mg/kg	Reg. CE 1881/2006
Cadmio	≤ 0,20 mg/kg	Reg. CE 629/2008
Pesticidi		Conforme al Reg. (CE) n.396/2005 e al Reg. (CE) n.178/2006
Aflatossina totale (somma di B1, B2, G1 e G2)	< 10 µg/kg	Reg. UE 165/2010
Aflatossina B1	< 5 µg/kg	Reg. UE 165/2010
Ocratossina A	< 20 µg/kg	Reg. UE 2015/1137
Altre informazioni		

Caratteristiche microbiologiche	Limiti	Valori di riferimento
Conta batterica totale	≤ 10e6 ufc/g	
Lieviti e muffe	≤ 10e5 ufc/g	
Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g	Reg. CE 2073/2005
Enterobatteriaceae	≤ 10e3 ufc/g	
Salmonella spp.	Assente / 25g	Racc.ne 2004/24/CE
Escherichia coli	≤ 100 ufc/g	
Bacillus cereus	≤ 10e3 ufc/g	
Clostridium perfringens	≤ 10e2 ufc/g	
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	

Brand:



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00
 febbraio 2023

ALLERGENI

*1) **Nota:** quanto sotto definito in merito agli allergeni, è dichiarato in funzione a quanto riportato dai nostri partners e dato dai risultati analitici effettuati a campione; non costituisce completa garanzia di assenza nei prodotti commercializzati di possibile presenza accidentale di sostanze allergeniche derivate dalle fasi di coltivazione, raccolta, lavorazione e successivo trasporto.

In funzione di questo, non si esonera quindi l'utilizzatore del prodotto dall'effettuare verifiche in merito.

	NO	SI
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, faro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	x	
Uova e prodotti a base di uova	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x	
Soia e prodotti a base di soia	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	
Frutto a guscio e prodotti derivati	x	
Sedano e prodotti a base di sedano	x	
Senape e prodotti a base di senape	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO₂	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	x	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	x	

Note: la presente scheda sostituisce ed annulla tutte le precedenti edizioni e/o revisioni.