COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO CURRY POLVERE	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Prodotto ottenuto dalla polverizzazione di curcuma, coriandolo, finocchio, pepe nero, senape gialla, cumino.
Origine	India

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1360 kI – 325 Kcal
Carboidrati • Di cui zuccheri	55.83 g 2.76 g
Proteine	14.29 g
Lipidi • Acidi monoinsaturi • Acidi polinsaturi • Acidi saturi	14.01 g 8.782 g 3.056 g 2.237 g
Minerali	1.54 g
Sodio	2.67 g
Fibra alimentare	53.2 g
Acqua	8.80 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere fine gialla tendente al marrone chiaro.
Odore	Caratteristico, piacevolmente aromatico,esente da sapori estranei
Sapore	Caratteristico, aromatico e leggermente piccante, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Sulfite-red Clostridia	< 100 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g
Salmonellae	Assenti in 25g

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO CURRY POLVERE	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Barattoli in PET con tappi in PET, sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	500 g, 20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	78 – 70 – 6 Formula bruta: $C_{10}H_{18}O$ 99 – 49 – 0 Formula bruta: $C_{10}H_{14}O$ 458 – 37 – 7 Formula bruta: $C_{21}H_{20}O_6$ 404 – 86 – 4 Formula bruta: $C_{18}H_{27}NO_3$ 539 – 86 – 6 Formula bruta: $C_6H_{10}OS_2$ 23513 – 14 – 6 Formula bruta: $C_{17}H_{26}O_4$
Scheda di sicurezza	SI
Riferimento normativo	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo	Gruppo Linalolo Gruppo Carvone Gruppo Curcumina Gruppo Capsaicina Gruppo Solfossidi Gruppo Gingerolo
Indicazioni di pericolo	H315 H317 H319 H335
Consigli di prudenza	P261 P262 P280 P302+P352 P305+P351+P338

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"

- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"

- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"

- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"

- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO CURRY POLVERE	

11) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	**Esiste nel prodotto**	**Esiste nella linea produttiva**	**Esiste nel luogo di stoccaggio**	**Esiste rischio contaminaz. crociata**
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis L.)*, nocciole (*Corylus avellana)*, noci comuni (*Juglans regia)*, noci di acagiù (*Anacardium occidentale)*, noci pecan [*Carya illinoesis (Wangenh)* K.Koch], noci del brasile (*Bertollethia excelsia*), pistacchi (*Pistacia vera)*, noci del Queensland (*Macadamia ternifolia)* e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	SI	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020