



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	PEPERONCINO POLVERE BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Polvere micronizzata
	Colore	Rosso aranciato
	Odore	Caratteristico, aromatico, pungente
	Sapore	Caratteristico e decisamente pungente
Nome botanico	<i>Capsicum annum L.</i>	
Materia prima	Peperoncino frutti da agricoltura biologica	
Allergeni presenti come ingredienti	Nessuno	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico – fisiche	Umidità	< 10 %
	Ceneri	6 %
	Sudan (I, II, III, IV)	Assente
	IPA	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Grassi	17,0 g
	di cui ac.grassi saturi	3,2 g
	Carboidrati	32,0 g
	di cui zuccheri	30,4 g
	Proteine	12,0 g
	Fibre	24,9 g
	Sale	75 mg
Energia	379 Kcal 1.576 KJ	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale	< 10.000.000 ufc/g
	Muffe e Lieviti	< 50.000 ufc/g
	E.Coli	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
Shelf-life	12 mesi	
Origine	Non UE	
Codice articolo	PEPERONCINOBIO	
Voce doganale	0904 2090	
Confezionamento	Sacchi in carta con interno in poliene da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)	
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.	
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).	
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.	
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.		



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVIO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. PEPERONCINO POLVERE BIO

Rev05 del 23.04.2020