



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

Denominazione di vendita:

**EVAB - VANIGLIA BACCELLI FL. g 4**

### Ingredienti – Origine

Vaniglia: *Fragrans planifolia* della famiglia delle Orchidaceae

**Origine/Provenienza:** Madagascar

### Caratteristiche generali

<b>Destinazione d'uso:</b>	Utilizzata soprattutto per la preparazione di dolci
<b>Tipo di confezione:</b>	20 fiale in vetro in scatola espositore.
<b>Shelf-life:</b>	36 mesi <b>Residua alla consegna:</b> 18 mesi
<b>Modalità di conservazione:</b>	Conservare chiuso al riparo da umidità e luce, lontano da fonti di calore (ottimale temp. di 15 °C e UR non superiore al 50%)
<b>Informazioni per l'utilizzo:</b>	
<b>Informazioni su OGM:</b>	Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003
<b>Informazioni su allergeni:</b>	Nello stabilimento si lavorano sedano, senape, sesamo e latte e derivati, ma vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate
<b>Informazioni radiazioni ionizzanti</b>	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
<b>Idoneità imballaggi</b>	Italdroghe dichiara che gli imballaggi utilizzati rispettano quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 così come garantito dai fornitori.

### Caratteristiche organolettiche

<b>Aspetto:</b>	Bacelli 12-14cm
<b>Colore:</b>	Nero
<b>Odore:</b>	Tipico della vaniglia Bourbon
<b>Sapore:</b>	Tipico della vaniglia Bourbon
<b>Altre informazioni:</b>	<b>EAN pezzo:</b> 8006665002290 <b>EAN cartone:</b> 8006665002290 <b>Etichettatura ambientale:</b> GL 70 - PAP 21 - PP5



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<b>Limiti</b>	<b>Valori di riferimento</b>
<b>Umidità</b>	35 - 40 %	
<b>Piombo</b>	≤ 0,10 mg/kg	Reg. CE 1881/2006
<b>Cadmio</b>	≤ 0,20 mg/kg	Reg. CE 629/2008
<b>Pesticidi</b>		Conforme al Reg. (CE) n.396/2005 e al Reg. (CE) n.178/2006
<b>Aflatossina totale (somma di B1, B2, G1 e G2)</b>	< 10 µg/kg	Reg. UE 165/2010
<b>Aflatossina B1</b>	< 5 µg/kg	Reg. UE 165/2010
<b>Ocratossina A</b>	< 15 µg/kg	Reg. UE 105/2010
<b>Altre informazioni</b>		

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Limiti</b>	<b>Valori di riferimento</b>
<b>Conta batterica totale</b>	≤ 10e5 ufc/g	
<b>Lieviti e muffe</b>	≤ 10e3 ufc/g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	≤100 ufc/g	Reg. CE 2073/2005
<b>Enterobatteriaceae</b>	≤ 1.000 ufc/g	
<b>Salmonella spp.</b>	Assente / 25g	Racc.ne 2004/24/CE
<b>Escherichia coli</b>	≤ 10 ufc/g	
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 20e2 ufc/g	
<b>Clostridium perfringens</b>	≤ 10e2 ufc/g	
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 ufc/g	



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

### 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
<b>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, faro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</b>	x	
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	x	
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	x	
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	x	
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	x	
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	x	
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	x	
<b>Frutto a guscio e prodotti derivati</b>	x	
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	x	
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	x	
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	x	
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO<sub>2</sub></b>	x	
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	x	
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>	x	

**Compilato da:**  
Ufficio Qualità

**Approvato da:**  
Responsabile Qualità  
Curto Federico S.r.l.  
Via S. Lucia, 7  
Tel. 049.7552018 / 049.9468049  
35018 S. MARTINO DI LUPARI (PD)  
PIVA: 03678040282

**Data:** 31/01/2019

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