

  <p>ISO 9001:2015 ISO 14001:2015</p>	 <p><i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia 43P - 16162 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: www.tavi.it - E-mail: tavi@tavi.it</p>	<p>Rev. 06</p> <p>del 25.10.2021</p> <p>Pagina 1 di 2</p> <p style="text-align: right;">0 +</p> <p style="text-align: right;">TAVI S.p.A.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA TECNICA: FARINA DI CECI

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

REGOLAMENTO CE 852/2004 (ex DL 155/97)

Con la presente dichiariamo che la nostra società ha messo in atto un piano di autocontrollo basato sui principi dell' HACCP

A laboratori autorizzati è stato affidato l'incarico di determinare la composizione del nostro prodotto, farina di ceci, oltre ai periodici controlli microbiologici.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA N. 847/90

REG. ex art.6 Reg. CE 852/2004 D.P.ASL3 GENOVA n. 025GE0300D

SCHEDA TECNICA : FARINA DI CECI - Tutti i formati :

Sacco carta marrone da 25 kg , sacco carta bianco da 10kg , pacchetto accoppiato trasparente da 0.5 kg.

Prodotto ottenuto in ITALIA , presso il nostro stabilimento in Genova, dalla macinazione e abburattamento dei ceci , previa pulitura , senza aggiunta di conservanti, coloranti e additivi di alcun genere .

Le confezioni, in carta per i 10 e 25 kg , ed in accoppiato trasparente per il 0.5 kg , sono idonee ad essere a contatto con la farina di ceci .

La farina viene ottenuta da una scelta miscela di ceci, non geneticamente modificati, di origine italiana ed estera (non comunitaria e comunitaria) .

La farina di ceci è un prodotto alterabile che teme anche gli odori penetranti che possono fissarsi sulla componente grassa della farina.

La farina di ceci deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto , avendo cura di rimuovere eventuali film plastici intorno al bancale , lontana da fonti di calore (nei mesi caldi o in ambienti caldi si consiglia di conservare in frigorifero 4°- 10°) e possibilmente consumata in tempi brevi per mantenerne il tipico aroma ; si suggeriscono rifornimenti frequenti e limitati e si consiglia un consumo preferibilmente entro 180 giorni dalla data del lotto- produzione.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto , rilevati dalla LAB ANALYSIS SRL , come dal rapporto di prova N. 1595/21 (valori soggetti a variazioni in base alle miscele dei ceci utilizzati) :

Valore energetico 1522 KJ / -- 361 Kcal

Grassi 5.60 g di cui saturi 0.84g

Carboidrati 51.13 g di cui zuccheri 2.73 g

Fibra alimentare 8.33 g

Umidità 9.97 g

Proteine 22.27 g

Ceneri 2.70 g

Sale 0.014 g

NB : La farina di ceci , nel solo formato da 500 g (confezione trasparente) è garantita “ SENZA GLUTINE “ ed è presente nel Prontuario AIC degli Alimenti ed.2020/21

NB: Può contenere tracce di soia

  <p>ISO 9001:2015 ISO 14001:2015</p>	 <p><i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia 43P - 16162 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: www.tavi.it - E-mail: tavi@tavi.it</p>	<p>Rev. 06</p> <p>del 25.10.2021</p> <p>Pagina 2 di 2</p> <p style="text-align: right;">0 +</p> <p style="text-align: right;">TAVI S.p.A.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA TECNICA: FARINA DI CECI

AUTORIZZAZIONE SANITARIA N. 847/90

GENOVA 25/10/21

OGGETTO :

dichiarazione di garanzia igienico - sanitaria sui prodotti di fornitura

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 sulla Rintracciabilità degli alimenti e in applicazione del proprio piano di autocontrollo (ex DL. 155/97) come previsto dal REGOLAMENTO CE 852/2004 , questa azienda ritiene di rilasciare la presente dichiarazione di conformità igienico sanitaria .

Si dichiara pertanto per ogni prodotto di nostra fornitura a ns. marchio che :

1. le caratteristiche del prodotto specifico (dalle materie prime , ai semilavorati al prodotto finito) sono conformi alla normativa vigente
2. le procedure di controllo in atto ai fini della garanzia della qualità della fornitura sono attuate presso la ns. azienda in applicazione dei principi del sistema HACCP , disponibili in azienda
3. vengono eseguite analisi microbiologiche
4. l'identificazione , il lotto, le modalità ed i termini di conservazione sono indicate sulle confezioni
5. che durante le fasi di trasporto i prodotti sono mantenuti in condizioni appropriate
6. che si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco , asciutto e pulito
7. E' presente una procedura di rintracciabilità dei prodotti a mezzo lotto in ottemperanza con quanto previsto dal Reg.CE n.178/2002 con la possibilità di costruire e seguire il percorso dell'alimento durante la lavorazione fino alla vendita a ciascun cliente
(nel limite dei documenti di trasporto ove è indicato il numero di lotto della merce)