

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
Emesso da		Data ultima emissione e n. di revisione		05/02/2019 rev. 0	
RAQ		Sostituisce la versione del		-	

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ZUCCHERO di CANNA Biologico	ENTE CERTIFICATORE CCPB
-----------------------------------	--	-----------------------------------

ORIGINE	Agricoltura NON UE
----------------	---------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Cristalli grandi uniformi
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*	
<i>Energia</i>	1698 kJ - 400 kcal
<i>Grassi</i>	0 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0 g
<i>Carboidrati</i>	99,5 g
<i>di cui zuccheri</i>	99,5 g
<i>Proteine</i>	0,11 g
<i>Sale</i>	0 g

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso.

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Legge 580 del 04/07/1967 come modificata dal DPR n. 9 febbraio 2001 n.187 “lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”
- D.M. 1 aprile 1968 “relativo alle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito”
- D.lgs. 109/92 “etichettatura prodotti alimentari”
- Reg. (UE) n.1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori”

- Reg. (CE) n.178/2002 “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”
- Reg. (CE) n. 852/04 “Igiene dei prodotti alimentari”
- Reg. (CE) n. 834/2007 e Reg. (CE) n. 889/2008 “certificazione prodotti biologici”
- Reg. (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) n. 1830/2003 e Reg. (CE) n. 1829/2003

**ALLERGENI IN CONFORMITA’ REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE
MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II**

TIPO DI ALLERGENE	PRESENZA DIRETTA		POSSIBILE PRESENZA PER CROSS-CONTAMINATION	
	SI	NO	SI	NO
1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	X	
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
3.Uova e prodotti a base di uova		X		X
4.Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
6.Soja e prodotti a base di soia		X	X	
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
8.Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacarium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	X	
9.Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
10.Senape e prodotti a base di senape		X		X
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		X
13.Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
14.Molluschi e prodotti a base molluschi		X		X