

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 323/001/0025 (25 kg) 323/401/0400 (400g) 323/461/0400 (6x400g)	NOME PRODOTTO CURCUMA POLVERE	Certificazione all'origine Lacon Inst.

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Curcuma longa L.</i>
Origine	India

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

Valore energetico	1305 kj - 312 kcal
Carboidrati	67,14 g
• Di cui zuccheri	2,38 g
Proteine	9,68 g
Lipidi	3,25 g
• Acidi monoinsaturi	1,838 g
• Acidi polinsaturi	0,449 g
• Acidi saturi	0,756 g
Minerali	2,86 g
Sodio	27 mg
Fibra alimentare	22,7 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Descrizione	Materiale fresco, lavato e tagliato, essiccato e sottoposto a macinatura.
Aspetto	Polvere di granulometria 30-40 Mesh di colore giallastro/arancio
Odore	Caratteristico aromatico, tipico, esente da odori estranei
Sapore	Amaro, esente da sapori estranei
Umidità	10% Max
Ceneri	7% Max

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ² ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 323/001/0025 (25 kg) 323/401/0400 (400g) 323/461/0400 (6x400g)	NOME PRODOTTO CURCUMA POLVERE	Certificazione all'origine Lacon Inst.

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto (temperatura di 21 °C) areato, lontano da umidità (60%), fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata, in imballaggio chiuso.
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	25 kg 400 g 6x400g
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	458-37-7 Formula bruta: C ₂₁ H ₂₀ O ₆
Scheda di sicurezza	SI
Riferimento normativo	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo	Gruppo Curcumina
Indicazioni di pericolo	H315 H319 H335
Consigli di prudenza	P261 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"

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 323/001/0025 (25 kg) 323/401/0400 (400g) 323/461/0400 (6x400g)	NOME PRODOTTO CURCUMA POLVERE	Certificazione all'origine Lacon Inst.

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 (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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	NO	NO	SI	NO
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
Gennaio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020