
	<p style="text-align: center;"><i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i></p> <p style="text-align: center;">00026 Nero di Seppia Bottega del Mare</p>	<p style="text-align: center;">15/06/2023</p> <p style="text-align: center;">Revisione n. 1</p>
---	---	---

<b>Denominazione del prodotto</b>	Nero di Seppia sterilizzato
<b>Dati del produttore</b>	Autorizzazione Sanitaria n. RSI 1212163/SS Stabilimento situato in Spagna
<b>Descrizione del prodotto</b>	E' il prodotto ottenuto a partire dal nero estratto dalle sacche naturali della seppia, tritato, al quale sono stati aggiunti acqua, sale e addensante carbossimetile cellulosa sodica, e sottoposto successivamente a trattamento termico.
<b>Presentazione</b> <i>Materiale da imballaggio pallettizzazione:</i>	<p>Vaso di vetro da 500 g.</p> <p>I tappi sono realizzati in banda stagnata elettrolitica E2.0/2.0 min, smaltata bianca spalmata al poliestere e finitura con vernice poliestere. Non contengono Bisfenolo A. I materiali dei packaging sono idonei al contatto con gli alimenti.</p> <p>FORMATO: Cartone con 12 vasi da 500 g MISURE SCATOLA: 37 x 28 x 13,6 cm PESO NETTO: 6 kg PESO LORDO: 10 kg PALLETTIZZAZIONE: 1 Pallet Eur /64 cartoni</p> <p>EAN: 13: 8019138000266 EAN: 14: 18019138000263</p>
<b>Ingredienti</b>	<p><b>Nero di seppia</b> acqua sale. Addensante: carbossimetilcellulosa sodica Assenza di coloranti artificiali.</p>
<b>OGM/irradiazioni</b>	Questo prodotto non contiene ne' viene elaborato con Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Non soggetto a irradiazione
<b>Valori nutrizionali</b>	<p><b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g. DI PRODOTTO</b></p> <p>Energia : 51 Kcal 214 Kj. Grassi : 0,7 g Di cui acidi grassi saturi 0,2 g. Carboidrati : 4,4 g. Di cui zuccheri 0,5 g. Proteine: 6,6 g. Sale: 9,9 g</p>

**LA NEF S.P.A**


Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–[info@lanef.it](mailto:info@lanef.it)

	<p><i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i></p> <p>00026 Nero di Seppia Bottega del Mare</p>	<p>15/06/2023</p> <p>Revisione n. 1</p>
---	---	---

<p><b>Caratteristiche microbiologiche</b></p> <p>Reg. 2073/2005</p>	<p>Secondo la definizione del Regolamento 2073/2005 è un alimento pronto al consumo che non favorisce la crescita di <i>Listeria monocytogenes</i>:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETRI</th> <th style="text-align: left;">LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>&lt;100 ufc/g (durante la sua durata di conservazione)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per parametri diversi da <i>Listeria monocytogenes</i> non si applicano criteri legali. Le raccomandazioni del CNTA del 2013 vengono prese come criterio interno:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETRI ANALITICI</th> <th style="text-align: left;">LIMITE DI RIFERIMENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesophilic aerobics(ufc/g)</td> <td>&lt;10 ufc/g (standard interno)</td> </tr> <tr> <td>Thermophilic aerobic (ufc/g)</td> <td>&lt;10 ufc/g (standard interno)</td> </tr> <tr> <td>Mesophilic anaerobic(ufc/g)</td> <td>&lt;10 ufc/g (standard interno)</td> </tr> <tr> <td>Termophilic aerobics(ufc/g)</td> <td>&lt;10 ufc/g (standard interno)</td> </tr> <tr> <td>Spore aerobiche</td> <td>&lt; 10 ufc/g (standard interno)</td> </tr> <tr> <td>Spore anaerobiche</td> <td>&lt; 10 ufc/g (standard interno)</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRI	LIMITE	<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (durante la sua durata di conservazione)	PARAMETRI ANALITICI	LIMITE DI RIFERIMENTO	Mesophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Thermophilic aerobic (ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Mesophilic anaerobic(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Termophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)	Spore aerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)	Spore anaerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)
PARAMETRI	LIMITE																		
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (durante la sua durata di conservazione)																		
PARAMETRI ANALITICI	LIMITE DI RIFERIMENTO																		
Mesophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Thermophilic aerobic (ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Mesophilic anaerobic(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Termophilic aerobics(ufc/g)	<10 ufc/g (standard interno)																		
Spore aerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)																		
Spore anaerobiche	< 10 ufc/g (standard interno)																		
<p><b>Caratteristiche chimico-fisiche</b></p> <p>CEE n. 1881/2006</p>	<p>Altri parametri analitici:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETRO ANALITICO</th> <th style="text-align: left;">CONTENUTO ANALIZZATO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>tra 6 e 9</td> </tr> <tr> <td>Melamina</td> <td>25 mg/kg**</td> </tr> </tbody> </table> <p>Assenza di <u>impurità fisiche o corpi estranei</u>.</p> <p>**I limiti di contaminanti sono quelli che corrispondono all'inchiostro una volta diluito in acqua / brodo e pronti al consumo, secondo le proporzioni relative degli ingredienti (di cui al regolamento) nel prodotto.</p>	PARAMETRO ANALITICO	CONTENUTO ANALIZZATO	pH	tra 6 e 9	Melamina	25 mg/kg**												
PARAMETRO ANALITICO	CONTENUTO ANALIZZATO																		
pH	tra 6 e 9																		
Melamina	25 mg/kg**																		
<p><b>Caratteristiche organolettiche</b></p>	<p><b>Colore:</b> nero.</p> <p><b>Gusto:</b> caratteristico del nero di seppia.</p> <p><b>Odore:</b> intenso di nero di seppia.</p> <p><b>Apparenza:</b> liquido con una certa densità.</p>																		

**LA NEF S.P.A**


Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–[info@lanef.it](mailto:info@lanef.it)

	<b>Scheda tecnica</b> <b>Nero di Seppia</b>  <b>00026 Nero di Seppia Bottega del Mare</b>	<b>15/06/2023</b>  <b>Revisione n. 1</b>
---	--	--

<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare a temperatura ambiente (sotto 37°C), una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 20 giorni.
<b>Durata Formula utilizzata</b>	<b>4 anni</b> a partire dalla data di produzione nelle suddette condizioni di conservazione. Da consumare entro seguito da: giorno, mese, anno.
<b>Legislazione applicabile</b>	Regolamento 852/2004: sull'igiene dei prodotti alimentari Regolamento 853/2004: igiene dei prodotti animali RD 1808/1991 Regolamento di nomi e marchi che identificano il lotto alla quale prodotto alimentare appartenga RD 191/2011 sul regolamento generale Health Food Enterprises Registry. 1169/2011 informazioni fornite ai consumatori. Regolamento 2073/2005 criteri microbiologici per alimenti. RD 140/2003: regolamenti acqua per il consumo umano. Regolamento 178/2002: procedure relative al campo della sicurezza alimentare. Regolamento 17/2011: della sicurezza alimentare e della nutrizione. Regolamento 1829/2003: alimenti e mangimi geneticamente modificati. Regolamento 1830/2003: tracciabilità e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati. Regolamento 1333/2008 relativa agli additivi alimentari. Regolamento 2023/2006 sulle buone pratiche in materia di fabbricazione dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Regolamento ( UE) 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, sui materiali e oggetti in plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti. Regolamento (UE) 1935/2004 della Commissione del 27 ottobre 2004, su materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti. Regolamento 2023/915 Contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
<b>Modalità di impiego</b>	Agitare prima dell'uso.  Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato come ingrediente nella preparazione di pasti pronti che subiscono trattamento termico prima del loro consumo finale.  <u>L'utilizzo</u> si riassume come segue: diluire in acqua 1 gr di nero di seppia per ogni 100gr di prodotto da preparare; aggiungere il nero di seppia diluito all'intingolo; procedere al trattamento termico richiesto dal piatto da preparare.
<b>Uso improprio</b>	Se il prodotto viene consumato senza applicare le istruzioni per l'uso definite o se viene consumato da una popolazione allergica o intollerante di uno qualsiasi dei suoi ingredienti, questo rischio è controllato attraverso le informazioni incluse nell'etichettatura del prodotto.
<b>Destinazione d'uso</b>	Questo prodotto è destinato a tutta la popolazione in generale, tranne quelli allergici alle sostanze elencate nella tabella Allergeni

**LA NEF S.P.A**

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–[info@lanef.it](mailto:info@lanef.it)

	<p style="text-align: center;"><i>Scheda tecnica</i> <i>Nero di Seppia</i></p> <p style="text-align: center;">00026 Nero di Seppia Bottega del Mare</p>	<p style="text-align: center;">15/06/2023</p> <p style="text-align: center;">Revisione n. 1</p>
---	---	---

<p style="text-align: center;"><b>Controlli realizzati</b></p>	<p>L'azienda produttrice dispone di Certificato UNE-EN-ISO 9001-2008 e del sistema di autocontrollo interno (sistema HACCP), mediante il quale si <u>prevengono</u> e <u>controllano</u> i rischi sanitari che potrebbero danneggiare la salute del consumatore e si <u>realizzano le analisi</u> pertinenti (in un laboratorio accreditato) per <u>verificare</u> l'adeguamento del suddetto autocontrollo.</p>
--	--

ALLERGENE	NEGLI INGREDIENTI		PRESENTE NELLO STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO
cereali contenenti glutine e prodotti a base dei cereali		X		X
Crostacei e derivati		X	X	
Uova e derivati		X		X
Pesce e derivati		X	X	
Arachidi e derivati		X		X
Soia e derivati		X		X
Latte e derivati		X	X	
Frutta a guscio e derivati		X		X
Sedano e derivati		X		X
Senape e derivati		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	X	
Lupino e derivati		X		X
Molluschi e derivati	X		X	

\*Informazioni sull'etichettatura: Prodotto Gluten Free (contenuto ≤ 20 ppm). Contiene **molluschi** e può contenere tracce di **crostacei**, **pesce** e **latte**.

\*Esistono procedure per evitare la contaminazione incrociata.

**LA NEF S.P.A**

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147–[info@lanef.it](mailto:info@lanef.it)