

***SCHEMA TECNICA
PRODOTTO FINITO
ENOCIANINA C-75***

Emissione Numero 04 Revisione 07 del 09/01/2023

DALLARI ROBERTO S.r.l.

Via Gramsci, 5/b
42011 Bagnolo in Piano (RE)

	DALLARI ROBERTO S.r.l. Via Gramsci, 5/b 42011 – Bagnolo in Piano (RE)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Ed. 04 Rev. 07 del 09/01/2023 Pagina 2 di 5
	<i>Approvazione Sanitaria N. 8--27 del 29/08/2013</i>	

DENOMINAZIONE DI VENDITA E 163 ENOCIANINA
--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Colorante per uso alimentare. Pigmento naturale di colore rosso estratto con procedimenti fisici da vitigni a bacca rossa.

ELENCO INGREDIENTI
Colorante per uso alimentare contenenti i componenti comuni ai materiali di partenza, quali le antocianine (cianidina, peonidina, malvidina, delfinidina, petunidina), gli acidi organici, tannini, zuccheri, sali minerali ecc. tuttavia, questi prodotti non si rinvencono necessariamente nelle proporzioni in cui sono presenti nei materiali di partenza.

RESPONSABILE COMMERCIALE	
Prodotto	DALLARI ROBERTO S.r.l. – Via Gramsci, 5/b – 42011 Bagnolo in Piano (RE)
Stabilimento di produzione e confezionamento	DALLARI ROBERTO S.r.l. – Via Gramsci, 5/b – 42011 Bagnolo in Piano (RE)

RICONOSCIMENTO PRODOTTO
Il numero di lotto è costituito da un numero progressivo che identifica il giorno d’inizio lavorazione del prodotto ed è espresso in cifre e lettere.

ETICHETTATURA
E 163 ENOCIANINA DALLARI ROBERTO S.r.l. Via Gramsci, 5/b 42011 Bagnolo in Piano (RE) Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e fonti di calore. Quantità nominale: _____ l o kg e Lotto: _____

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Conservare in un luogo fresco e asciutto, ad una temperatura compresa tra +8 e +20 °C, in fusti chiusi ermeticamente, lontano da fonti di calore e lontano dalla luce.

APPROVATO DA: Responsabile HACCP	DATA 09/01/2023
-------------------------------------	--------------------

	DALLARI ROBERTO S.r.l. Via Gramsci, 5/b 42011 – Bagnolo in Piano (RE)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Ed. 04 Rev. 07 del 09/01/2023 <i>Pagina 3 di 5</i>
	<i>Approvazione Sanitaria N. 8--27 del 29/08/2013</i>	

PACKAGING	
Tipologia di imballo	IBC da 1150 kg netti
Dimensioni imballo in cm	
Altezza	117 cm
Larghezza	100 cm
Profondità	120 cm
Tipologia di imballo	Taniche da 25 kg netti
Dimensioni imballo in cm	
Altezza	45,9 cm
Larghezza	29,5 cm
Profondità	24,3 cm

SHELF-LIFE
6 mesi dalla data di confezionamento nella confezione originale e sigillata. 12 mesi per i parametri chimici e microbiologici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SENSORIALI
Colorante per uso alimentare. Pigmento naturale di colore rosso estratto con procedimenti fisici da vitigni a bacca rossa avente un leggero odore caratteristico. Per la sua origine naturale, è possibile riscontrare la formazione di sedimento.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Stato fisico	Liquido di colore rosso porpora
Colore (coeff. di estinzione)	3,00 ± 0,10 (slz 0,2 % p/p) lunghezza d'onda 525 ± 5 n.m. tamponamento citrato pH = 3,00
pH	2,0 – 3,0 unità di pH
Densità (a 20 °C)	1,080 – 1,180 kg/l
° BRIX	19,22 – 40
Solventi residui (metanolo/etanolo)	< 50 mg/l singolarmente o in combinazione
Anidride solforosa	< 1.000 mg/l per unità % di pigmento
Metalli pesanti (come Σ)	< 30 mg/l
Arsenico (come As)	< 3 mg/l
Piombo (come Pb)	< 2 mg/l
Mercurio (come Hg)	< 1 mg/l
Cadmio (come Cd)	< 1 mg/l
Pesticidi (come Σ)	Come da Reg.396/2005/CE

APPROVATO DA: Responsabile HACCP	DATA 09/01/2023
-------------------------------------	--------------------

	DALLARI ROBERTO S.r.l. Via Gramsci, 5/b 42011 – Bagnolo in Piano (RE)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Ed. 04 Rev. 07 del 09/01/2023 Pagina 4 di 5
	Approvazione Sanitaria N. 8--27 del 29/08/2013	

INDICI MICROBIOLOGICI	
Carica batterica standard (a 30°C)	< 10 ufc/ml
Escherichia Coli	< 10 ufc/ml
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 ufc/ml
Enterobatteriacee	< 10 ufc/ml
Coliformi totali	< 10 ufc/ml
Lieviti	< 10 ufc/ml
Muffe	< 10 ufc/ml
Eumiceti	< 10 ufc/ml
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/ml
Salmonella spp	Assente su 25 ml
Listeria monocytogenes	Assente su 25 ml

ETICHETTA NUTRIZIONALE	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	10.75 Kcal
PROTEINE	0 g/100 g
CARBOIDRATI	2,7 g/100 g
GRASSI	0 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE	<0,05 g/100 g

ALLERGENI				
SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE			
	Nel prodotto	Ingrediente che contiene l'allergene (1)	Nel luogo di produzione (2)	Involontaria nel prodotto (3)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	No			No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No
Uova e prodotti a base di uova	No			No
Pesce e prodotti a base di pesce	No			No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No
Soia e prodotti a base di soia	No			No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No			No
Frutta con guscio e prodotti derivati: 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 illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	No			No
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No
Senape e prodotti a base di senape	No			No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂	Si			No

- (1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie";
- (2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto finito;
- (3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

APPROVATO DA: Responsabile HACCP	DATA 09/01/2023
--	---------------------------

	DALLARI ROBERTO S.r.l. Via Gramsci, 5/b 42011 – Bagnolo in Piano (RE)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Ed. 04 Rev. 07 del 09/01/2023 <i>Pagina 5 di 5</i>
	<i>Approvazione Sanitaria N. 8--27 del 29/08/2013</i>	

ULTERIORI INFORMAZIONI
<p>Tutti i prodotti lavorati rispettano il Decreto Ministeriale 27 febbraio 2008, aggiornamento del Decreto 27 febbraio 1996 n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della Direttiva n. 2006/52/CE.</p> <p>Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. nonché al Reg. CE n. 1935/04.</p> <p>DALLARI ROBERTO S.r.l. certifica, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati. Prodotto <i>OGM-free</i>, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentali definite dal Reg. CE n. 1829/03 e Reg. CE n. 1839/03 e non necessitano di etichettatura supplementare.</p> <p>DALLARI ROBERTO S.r.l. è in grado di fornire, al costo e su richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche/microbiologiche e/o dettagliate su specifica richiesta, del lotto ordinato.</p> <p>DALLARI ROBERTO S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>) ed opera in conformità ai Reg. CE n. 852-853-854/2004.</p> <p>Il prodotto è in piena conformità con il regolamento CE n. 396/2005.</p> <p>Rientra nella responsabilità di colui che utilizza il prodotto, verificare che l'impiego in un certo alimento sia consentito dalla normativa vigente in materia. Le informazioni riportate fanno riferimento al prodotto in confezione originale e rappresentano una guida massima per il rispetto delle normative vigenti. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto. Le informazioni sul presente documento sono fornite senza garanzia esplicita o implicita di esattezza e si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze.</p> <p>DALLARI ROBERTO S.r.l. non si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso irresponsabile, improprio ed illegale, diretto o indiretto di qualsiasi genere di prodotto presentato o venduto.</p>

METODI ANALITICI	
Parametro	Metodo
Valore energetico	D.Lgs. n.77 16/02/1993 GU n.69 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n.120 26/05/2009
Flora mesofila aerobica (a 30°C)	UNI EN ISO 4833:2004
Escherichia Coli	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi-positivi	UNI EN ISO 6888-1:2004
Enterobatteriacee	UNI ISO 21528-2:2010
Coliformi totali	ISO 4832:2006
Lieviti	ISO 21527-2:2008
Muffe / Eumiceti	ISO 21527-2:2008
Clostridi solfito riduttori	ISO 15213:2003
Salmonella spp	ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Anidride solforosa	OIV MA-F-AS323-05-SO2JUS 2009
Arsenico	OIV MA-F-AS323-01-ARSENI 2009
Cadmio	OIV MA-F-AS322-10-CADMIU 2009
Mercurio	UNI EN 15763:2010
Piombo	D.M. 12/03/1986 Met. XXXIV

APPROVATO DA: Responsabile HACCP	DATA 09/01/2023
--	---------------------------