

Via delle Cateratte, 84 int. 6 - 57122 LIVORNO

P.IVA e Cod. Fiscale 01455970499

Tel.+39 0586 884282 - Fax +39 0586 884947

e-mail: info@webbjames.com - sito web: www.webbjames.com

Codice articolo	000110 AGLIO POLVERE INDIA				
Denominazione botanica	Allium sativum L. (famiglia delle Liliaceae)				
Descrizione del prodotto	Trattati dei bulbi selezionati affettati freschi, disidratati, macinati, vagliati e sottoposti a rilevamento metalli				
Paese di origine	India				
Imballaggio	Sacchi di polietilene blu da 20 kg PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE. NON RAPPRESENTA UN ALIMENTO PREIMBALLATO E NON E' DESTINATO AL CONSUMATORE FINALE ED ALLA COLLETTIVITA'				
caratteristiche organolettiche	sapore	Acre, intenso, caratteristico di aglio			
	colore	Bianco con tonalità più o meno giallognole			
	odore	Penetrante, caratteristico di aglio			
caratteristiche fisiche	granulometria	95	min	g/100 g	Attraverso US 30 mesh (0,600 mm)
	Peso specifico	Da 550	A 620	g/litro	Determinato mediante apparato digitale (30 battiti per 60")
	impurita'	1	max	g/100 g	
caratteristiche chimiche	Perdita in peso all'essiccamento	7	max	g/100 g	a 105°C su campione di 5 g. Valore dopo 30" di peso stazionario
	Water Activity	0.7	max	aW	Rotronic
	Olio Volatile	N.A.		ml/100 g	
	Ceneri Totali	6	max	g/100g	
	Ceneri Acido insolubili	0.5	max	g/100g	
metalli pesanti	Piombo (Pb)	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi			
	Cadmio (Cd)	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi			
caratteristiche microbiologiche	Salmonellae	Assente		cfu/25 g	
	Prodotto non sottoposto a cottura o altri processi di pastorizzazione				
residui di prodotti fitosanitari	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi				
organismi geneticamente modificati	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti				
composizione nutrizionale	Energia	331		kcal	
	Proteina	16.55		g/100g	
	Grassi	0.73		g/100g	
	Carboidrati	72.73		g/100g	
	Fibra	9		g/100g	
	Zuccheri	2.43		g/100g	
	Acidi grassi saturi	0.249		g/100g	
conservazione	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 3 anni				

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto.

Approved by: Stefano Trumpy

COMPANY
WITH QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001/2008 =



Via delle Cateratte, 84 int. 6 - 57122 LIVORNO

P.IVA e Cod. Fiscale 01455970499

Tel.+39 0586 884282 - Fax +39 0586 884947

e-mail: info@webbjames.com - sito web: www.webbjames.com

Codice articolo	000110 AGLIO POLVERE INDIA				
Allergeni	Il prodotto contiene ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI naturali, nei limiti di legge. Si rileva che, sulla base di alcuni casi presi storicamente in osservazione, può contenere, senza carattere di esaustività, ARACHIDE per contaminazione all'origine. Il prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sedano, sesamo, senape, aglio e cipolla disidratati. Resta salvo tutto quanto indicato nella seguente tabella, colonne e note specifiche per gli allergeni				
Ingredienti Potenzialmente Allergenici di cui al Regolamento U.E N. 1169/2011 (nota 1)	COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto (nota 2 e 7)	COLONNA B) Nome Specifico e Quantità (Come da nota 3)	COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale (note 4 e 7)	COLONNA D) Presenza nella linea di lavorazione dell'azienda	COLONNA E) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio dell'azienda Webb
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio (Come da nota 6)	NO		NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	SI	< 100 ppm (dose massima espressa come SO2)	NO	NO	SI

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto.

Approved by: Stefano Trumpy

COMPANY
WITH QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001/2008 =



Nota 1) Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011

Nota 2) Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011

Nota 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto e, ove possibile e senza sorta di precisione assoluta, la quantità relativa (con una delle possibili indicazioni, o similari: % in peso, range, "inferiore a" o "maggiore a")

Nota 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda Webb James srl e durante la lavorazione e/o manipolazione del prodotto da parte di Webb James srl, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011

Nota 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendaleo nel deposito di stoccaggio della Webb James srl sono presenti allergeni critici. La Webb James Srl, a seguito di specifica valutazione dei pericoli e dei conseguenti possibili rischi che potrebbero sussistere in azienda, ha compilato ed applica compiutamente apposita procedura per la gestione di ingredienti potenzialmente allergenici. Sono in atto precise disposizioni interne atte a prevenire, ove possibile, fenomeni di contaminazione accidentale imputabili alla diretta attività produttiva della Webb James Srl

Nota 6) Mandorla (*Amigdalus communis*), nocciola (*Corylus avellana*), noce comune (*Juglans regia*), noce di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noce di Pecan (*Carya illinoensis*), noce del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchio (*Pistacia vera*), noce del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Nota 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta, ma non costituiscono e non possono costituire in nessun caso garanzia da parte della Webb James Srl di assoluta assenza, nei prodotti forniti e venduti, di ingredienti potenzialmente allergenici.

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE NON RAPPRESENTA UN ALIMENTO PREIMBALLATO E NON E' DESTINATO AL CONSUMO FINALE ED ALLA COLLETTIVITA'

Ogni analisi allegata e/o da Noi trasmessa inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. Non può in ogni caso costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevanza dei metodi analitici a disposizione (come anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto.

Approved by: Stefano Trumpy

COMPANY
WITH QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001/2008 =

