

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Cipolla disidratata fette, pezzi, granuli, polvere

**Codici:** 3-0107, 3-0108, 3-0109, 3-0109S, 3-0110, 3-0111, 3-1115, 3-0112, 3-0112A, 3-0113, 3-0115, 3-0115A, 3-0115B, 3-0120, 3-0124A, 3-0124B, 3-0124S, 3-0125, 3-0126, 3-0130, 3-0131

## Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualta@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n.178/2002 e ss.mm.ii.	

## Descrizione

Prodotto ottenuto dall'essiccazione ed eventuale successiva macinazione dei bulbi di cipolla <i>Allium cepa</i> . Successive lavorazioni riguardano la tostatura o la frittura
---

## Origine

India, Egitto, Cina (cipolla)	
India, UE, Egitto (cipolla tostata / prefritta)	

## Composizione

Cipolla	cipolla pezzi, fette, granuli, polvere, tostata
Cipolla, olio vegetale non idrogenato	cipolla prefritta

## Caratteristiche Organolettiche

	Cipolla		Cipolla tostata	Cipolla prefritta
Aspetto	Fette	3-0108/110/111/1115/115/115A/115B		
	Pezzi	3-0107/109/109S		3-0112/112A/113
	Granuli	3-0120/124A/124B/124S		
	Polvere	3-0125/126	3-0130/131	
Colore	Biancastro		Biancastro, beige	Giallognolo, brunastro
Odore	Caratteristico, pungente, esente da note estranee quali ammuffito e stantio			
Sapore	Tipico			

## Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	11	max	
Ceneri	%	5	max	
Solfiti come SO <sub>2</sub>	mg/kg	400	max	Regolamento CE 1333/2008
Lipidi	%	10	±5	solo per cipolla prefritta

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 915/2023 e ss.mm.ii.)

## Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità	Accettabilità	
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente	

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Cipolla disidratata fette, pezzi, granuli, polvere

**Codici:** 3-0107, 3-0108, 3-0109, 3-0109S, 3-0110, 3-0111, 3-1115, 3-0112, 3-0112A, 3-0113, 3-0115, 3-0115A, 3-0115B, 3-0120, 3-0124A, 3-0124B, 3-0124S, 3-0125, 3-0126, 3-0130, 3-0131

## Allergeni

Per alcuni dei produttori **non** può essere esclusa presenza in tracce **sedano, sesamo, senape, soia, glutine**, dovute a contaminazioni antecedenti la gestione del prodotto presso il sito di Macor di Trucazzano srl.

Specificare al momento dell'ordine, per iscritto, qualsiasi esigenza in merito.

Reg. UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata <sup>1</sup>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	2,3	SI	-

Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)

## OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

## Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. da 18 a 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

## Modalità d'uso

Secondo buona tecnica
-----------------------

## SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Cipolla disidratata fette, pezzi, granuli, polvere

**Codici:** 3-0107, 3-0108, 3-0109, 3-0109S, 3-0110, 3-0111, 3-1115, 3-0112, 3-0112A, 3-0113, 3-0115, 3-0115A, 3-0115B, 3-0120, 3-0124A, 3-0124B, 3-0124S, 3-0125, 3-0126, 3-0130, 3-0131

### Imballi (rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezzzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
3-0131/126	Kg 25	Sacco carta, carta/PE, PE	Cartone-sacco kg25	5cartoni x4 strati
3-0109/113/124A/124S	Kg 20 o 25Kg	Sacco carta, carta/PE, PE	Cartone-sacco Kg20 o 25	5cartoni x 4strati
3-0108	Kg 15	Sacco carta, carta/PE, PE	Cartone-sacco Kg15	6cartoni x 4strati
3-0115	Kg 14	Sacco carta, carta/PE, PE	Cartone-sacco Kg14	6cartoni x 4strati
3-0110/115B/112	Kg 5	sacchetto in PE	cartone Kg5x2/X3	6cartoni x 4strati
3-0107/111/115A/120/124B/ 125/130/112A	Kg 1	sacchetto in PE o PET/Alu/PE	Cartone Kg1x10	6cartoni x 4strati
3-0109S	Kg 0,5	sacchetto PET/Alu/PE	cartone Kg0,5x10	8cartoni x 5strati
3-1115	g100	dosatore in plastica	cartone g100x12	8cartoni x 4strati
CARTONI/INTERFALDE : <b>PAP20</b> - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : <b>4 LDPE</b>				
PALLET : LEGNO <b>FOR50</b> / PLASTICA <b>2 HDPE</b> oppure <b>O7</b>				
Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.				

### Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

Reg.UE 25/10/2011 n°1169

Allegato V – Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale  
capo 4: le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele

### Note

Prodotto destinato ad usi professionali

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.

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, **PRIMA** dell'utilizzo

Si raccomanda di effettuare una **VAGLIATURA PREVENTIVA** del prodotto prima dell'impiego nei propri processi produttivi.

Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita **PRIMA** di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

#### **ALLERGENI :**

La Ditta Macor di Trucazzano srl si avvale di diversi fornitori qualificati per il prodotto oggetto della presente specifica. Le informazioni relative agli allergeni si rifanno quindi a quanto messo a disposizione dai fornitori stessi.

**Si richiede di specificare al momento dell'ordine, per iscritto, qualsiasi esigenza in merito**, in modo che venga presa in carico e gestita tramite selezione di specifici fornitori/lotti, valutando eventuali analisi liberatorie da concordarsi commercialmente.

<sup>1</sup> Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo. Eventuali CC occorse presso il fornitore vengono opportunamente segnalate.

<sup>2</sup> Possibile presenza di **SO<sub>2</sub>** come residuo del trattamento di blanching effettuato dal produttore e/o di origine endogena.

<sup>3</sup> La cipolla tostata e la cipolla prefritta sono esenti da SO<sub>2</sub> : il trattamento termico provvede ad allontanarla.