Scheda Tecnica

Azzurro Brillante E132

INFORMAZIONI GENERALI - TRACCIABILITÀ

Prodotto:	Azzurro Brillante E 132
Codice:	M020D0002xx *(in base alla capacità dell'imballo primario)*
Lotto:	come indicato nell'etichetta e sul documento di trasporto.
Shelf Life:	60 mesi dalla data di produzione.
N. C. (1):	3204 9000
Destinazione:	colorante per la fabbricazione di prodotti alimentari, non destinato alla vendita al dettaglio ed a esclusivo uso professionale, con le limitazioni previste dal Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modifiche. Da impiegare solo negli alimenti nei quali ne è ammesso l'uso. Prodotto non consumabile tal quale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Stato fisico:	polvere fine
Colore:	blu
Odore:	inodore
Solubilità:	solubile in acqua
Contenuto di alluminio (2):	assente

INFORMAZIONI TECNICO-LEGISLATIVE

Etichettatura (3):	in etichetta indicare: "Coloranti: indigotina (o E 132)".		
Altre indicazioni (4):	*nessuna*		
Purezza:	conforme ai requisiti di purezza previsti dal Regolamento UE n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli Allegati II e III del Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modifiche.		
Composizione:	Coloranti:	indigotina	E 132
	Solventi, Supporti:	solfato di sodio	E 514
Dosaggi massimi (5):	Prodotti di confetteria:		
	tradizionale: *(quali confetti da cerimonia)*		3,0 g/kg nel prodotto finito
	altro: *(quali caramelle, micro-confetti , marzapane, torrone, canditi, etc.)*		3,0 g/kg nel prodotto finito
	Decorazioni e ricoperture:		5,0 g/kg nel prodotto finito
	Ripieni: *(quali creme pasticcere, chantilly)*		3,0 g/kg nel prodotto finito
	Prodotti da forno fini: *(quali pasticcini viennesi, biscotti, torte e cialde)*		2,0 g/kg nel prodotto finito
	Gelati:		1,5 g/kg nel prodotto finito
	Dessert: *(inclusi i prodotti a base di latte aromatizzato)*		1,5 g/kg nel prodotto finito
Sostanze/prodotti che provocano allergie (6):	no		
OGM (7):	no – nessuna dichiarazione richiesta.		

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

Certificazione Kosher:	no
Certificazione Halal:	no

ALTRE INFORMAZIONI

Conservazione:	conservare in recipiente ben chiuso, in luogo fresco (15 – 20 °C) ed asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare, fonti di calore e dall'aria.
Imballi (8):	contenitori in plastica idonei all'uso alimentare. Capacità disponibili xx: 06 (= 250g); 11 (= 1kg).
Sede di produzione o confezionamento (9):	Confezionato in Via F.lli Rosselli, 6 – 20090 Settala (MI).
Controllo Qualità:	il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

NOTE

(1) Ai sensi del Regolamento Esecuzione (UE) n. 1001/2013 della Commissione del 4 ottobre 2013 recante modifica dell'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.

(2) Ai sensi del regolamento (UE) n. 380/2012 del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del Reg. (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio.

(3) Da utilizzare come guida per l'adempimento degli obblighi previsti dal Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera a) e dal Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par. 1, lettera b) e loro successive modifiche (D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, art. 7, comma 1 e sue successive modifiche).

(4) Ai sensi del Regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari e sue successive modifiche, art. 24. Si applica a decorrere dal 20 luglio 2010 (art. 35). Non si applica alle bevande con un contenuto di alcol superiore al 1,2% in volume (Regolamento UE n. 238/2010).

(5) Secondo il Regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari e sue successive modifiche. Eventuali limitazioni in altri ambiti di utilizzo, diversi da quelli esposti, possono essere richiesti e/o concordati con il nostro Ufficio Qualità.

(6) Ai sensi del Reg. (UE) N. 1169/2011, art. 9, comma 1, lettera c ed allegato II; D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, art. 5, comma 1, allegato 2, sezione III (Direttiva 2007/68/CE) e successive modifiche. Vengono attuate misure preventive per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.

(7) Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle garanzie forniteci dai nostri fornitori di materie prime.

(8) Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1935/2004 e Regolamento UE n. 10/2011 e successive modifiche riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari, e Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con prodotti alimentari.

(9). Ai sensi del D. Lgs. n. 145 del 15 settembre 2017 che disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi esatte alla data di emissione e/o revisione e fornite in buona fede. L'ammissibilità del prodotto nel corrispondente genere alimentare deve essere verificata in modo responsabile dall'utilizzatore. Eventuali diritti brevettuali sull'uso del prodotto devono essere verificati da parte dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto, se necessario, di modificare queste informazioni.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

TABELLA "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Azzurro Brillante E132

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza nei magazzini e nelle linee produttive		Presenza nel prodotto*		
	SI	NO	SI	NO**	*Ingredienti*
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *(1)*.		X		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X	
Uova e prodotti a base di uova.	X			X	
Pesce e prodotti a base di pesce *(2)*.		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X			X	
Soia e prodotti a base di soia *(3)*.	X			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *(4)*.	X			X	
Frutta a guscio e prodotti derivati *(5)*.	X			X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.	X			X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X	
Molluschi e prodotti a base molluschi.		X		X	

(1) vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i lori ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b. maltodestrine a base di grano;
- c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcole etilico di origine agricola.

(2) tranne:
- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

(3) tranne:
- a. olio e grasso di soia raffinato;
- b. tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

(4) tranne:
a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b. lattitolo;

(5) vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), tranne:
a. frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

* ricavato dalla formulazione del prodotto, sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle dichiarazioni dei nostri fornitori. Per gli "Allergeni Alimentari", attualmente non esistono metodi analitici chimico-biologici riconosciuti dalla suddetta direttiva (decreto).

** vengono attuate "misure preventive" per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.

Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti in azienda

LISTA Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze	Tipo di Ingredienti	Tipo di presenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.	*nessuno*	*assente*
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	*nessuno*	*assente*
Uova e prodotti a base di uova.	uova di gallina, tuorlo d'uovo di gallina, albume d'uovo di gallina.	Tutto l'anno.
Pesce e prodotti a base di pesce.	*nessuno*	*assente*
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	granella di croccante con arachidi.	Tutto l'anno.
Soia e prodotti a base di soia.	lecitina di soia.	Tutto l'anno.
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	latte intero scremato, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, proteine del latte.	Tutto l'anno.
Frutta a guscio e prodotti derivati.	pasta di nocciole, pasta di pistacchio, pasta di mandorle, noci frutto e pasta.	Tutto l'anno.
Sedano e prodotti a base di sedano.	*nessuno*	*assente*
Senape e prodotti a base di senape.	*nessuno*	*assente*
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	*nessuno*	*assente*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.	caramello solfito-caustico (E 150b), caramello solfito-ammoniacale (E 150d), vino marsala.	Tutto l'anno.
Lupini e prodotti a base di lupini.	*nessuno*	*assente*
Molluschi e prodotti a base molluschi.	*nessuno*	*assente*

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it