



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo
301/001/0008
301/001/0010
301/001/0013
301/001/0018

NOME PRODOTTO
BASILICO FOGLIA
2-4 mm

1) DESCRIZIONE GENERALE

| | |
|----------|----------------------------|
| Prodotto | <i>Ocimum basilicum L.</i> |
| Origine | Italia, Egitto |

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

| | |
|----------------------|-----------------|
| Valore energetico | 975 kj 233 kcal |
| Carboidrati | 47,75 g |
| • Di cui zuccheri | 1,71 g |
| Proteine | 22,98 g |
| Lipidi | 4,07 g |
| • Acidi monoinsaturi | 1,24 g |
| • Acidi polinsaturi | 0,50 g |
| • Acidi saturi | 2,16 g |
| Minerali | 5,96 g |
| Sodio | 76 mg |
| Fibra alimentare | 37,7 g |

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|--------------------|--|
| Aspetto | Foglie disidratate frantumate di basilico, di taglio uniforme 2-4 mm. Colore caratteristico |
| Odore | Caratteristico aromatico, esente da odori estranei |
| Sapore | Caratteristico, esente da sapori estranei |
| Materiale estraneo | 0,5% max Semi e steli della pianta stessa: 2% max Foglie ingiallite o annerite: 3% max |
| Granulometria | < 4 mm: 1% max > 2 mm: 1% max Tra 2 mm e 4 mm: 98% min |
| Umidità | 7-8% max |

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Carica batterica totale | <10 ⁶ ufc/g |
| E. Coli | <10 ² ufc/g |
| Enterobatteriaceae | <10 ² ufc/g |
| Muffe e Lieviti | <10 ⁴ ufc/g |
| Salmonelle | Assenti |

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

| | |
|-----------------|---------|
| DNA transgenico | Assente |
|-----------------|---------|

| | | |
|--|---|---|
|  | SCHEDA TECNICA |  |
| Codice Articolo 301/001/0008 301/001/0010 301/001/0013 301/001/0018 | NOME PRODOTTO BASILICO FOGLIA 2-4 mm | |

6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

| | |
|-----------------------|--------|
| Agricoltura Biologica | SI |
| BRC | |
| IFS | |
| ISO | |
| Kosher | IDONEO |
| Halal | IDONEO |
| Vegan | IDONEO |

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

| | |
|------------|---|
| Stoccaggio | In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata |
| Note | Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato |

8) IMBALLAGGIO E DURATA

| | |
|-------------|--|
| Imballaggio | Sacchi o cartoni per uso alimentare |
| Peso netto | 8, 10, 13, 18 [kg] |
| Durata | Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione |

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

| | |
|-------------------------|--|
| CAS: | 78-70-6 Formula bruta: C ₁₀ H ₁₈ O |
| Scheda di sicurezza: | SI |
| Riferimento normativo: | Reg. CE 1272/2008 |
| Principio attivo: | Gruppo Linalolo |
| Indicazioni di pericolo | H315 |
| Consigli di prudenza | P261 P305+P351+P338 |

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo
301/001/0008
301/001/0010
301/001/0013
301/001/0018

NOME PRODOTTO
BASILICO FOGLIA
2-4 mm

11) SCHEDA ALLERGENI

| ALLERGENI | Esiste nel prodotto | Esiste nella linea produttiva | Esiste nel luogo di stoccaggio | Esiste rischio contaminaz. crociata |
|---|---------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati | NO | NO | SI | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | 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 | SI | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO | SI | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO | NO | NO |
| Frutta a guscio: 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 illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | NO | NO | SI | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | SI | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | SI | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | SI | NO |
| Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | NO | NO | NO | NO |

| | | | |
|---------------|-------------|--------------|------------------|
| Prima stesura | Controllo | Approvazione | Ultima Revisione |
| Febbraio 2017 | Maggio 2024 | Maggio 2024 | Maggio 2024 |