



SCHEMA TECNICA

**Codice Articolo**

305/001/????

[Codice variabile a seconda del peso collo]

NOME PRODOTTOPREZZEMOLO
FOGLIE 2-4mm

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Petroselinum crispum</i>
Origine	Italia, Austria, Germania, Olanda, Egitto

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

Valore energetico	1220 kj 292 kcal
Carboidrati	50,64 g
• Di cui zuccheri	7,27 g
Proteine	26,63 g
Lipidi	5,48 g
• Acidi monoinsaturi	0,76 g
• Acidi polinsaturi	3,12 g
• Acidi saturi	1,38 g
Minerali	5,15 g
Sodio	452 mg
Fibra alimentare	26,7g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Foglie di colore verde seche e taglio, uniformi, liberi particelle fluide
Odore	Aromatico, con un aroma erbaceo
Sapore	Caratteristico
Umidità	<6%
Ceneri	<15%

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁵ 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
-----------------	---------

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 305/001/???? [Codice variabile a seconda del peso collo]	NOME PRODOTTO PREZZEMOLO FOGLIE 2-4mm	

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 (21°C e 60% RH) areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi o box per uso alimentare
Peso netto	5 kg, 7 kg, 8 kg, 9 kg, 10 kg, 12 kg, 15 kg, 18kg, 20 kg, 25 kg.
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	520-36-5 Formula bruta: C ₁₅ H ₁₀ O ₅
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo apigenina
Indicazioni di pericolo	H315 H319 H335
Consigli di prudenza	P216 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"



SCHEMA TECNICA

**Codice Articolo**

305/001/????

[Codice variabile a seconda del peso collo]

NOME PRODOTTOPREZZEMOLO
FOGLIE 2-4mm

11) SCHEMA 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 brasil (<i>Bertollethia 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

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Marzo 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024