

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 322/001/0010	NOME PRODOTTO MAGGIORANA 2-4 mm	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Origanum majorana L.</i>
Origine	Egitto

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

Valore energetico	1136 kj 271 kcal
Carboidrati	60,56 g
• Di cui zuccheri	4,09 g
Proteine	12,66 g
Lipidi	7,04 g
• Acidi monoinsaturi	0,94 g
• Acidi polinsaturi	4,41 g
• Acidi saturi	0,53 g
Minerali	4,3 g
Sodio	77 mg
Fibra alimentare	40,3 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Foglioline intere o parzialmente frantumate di maggiorana essiccata.
	Colore da verde a grigio verde.
Odore	Caratteristico aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Materiale estraneo	0,1% max
	Parti di stelo e altre parti della stessa pianta: 0,5% max
Dimensioni	< 4 mm: 1% max
	> 2 mm: 5% max
	Tra 2 mm e 4 mm: 94% min
Umidità	9% max

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 322/001/0010	NOME PRODOTTO MAGGIORANA 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 di carta per uso alimentare
Peso netto	10 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 60 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 H319 H335
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 322/001/0010	NOME PRODOTTO MAGGIORANA 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

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