

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 605/004/0020	NOME PRODOTTO FINOCCHIO SEMI	Certificazione del fornitore Soil Association

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Foeniculum vulgare Mill.</i>
Origine	Egitto

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

Valore energetico	1443 kJ – 345kcal
Carboidrati	52,29 g
• Di cui zuccheri	- g
Proteine	15,8 g
Lipidi	14,87 g
• Acidi monoinsaturi	9,91 g
• Acidi polinsaturi	1,69 g
• Acidi saturi	0,48 g
Minerali	3,79 g
Sodio	88 mg
Fibra alimentare	39,8 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Semi del frutto del finocchio, di forma leggermente affusolata. Colore da verde chiaro a marrone chiaro.
Odore	Caratteristico aromatico, esente da odori estranei.
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	5×10^5 ufc/g
E. Coli	10^2 ufc/g
Enterobatteriaceae	10^2 ufc/g
Muffe e Lieviti	10^3 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 605/004/0020	NOME PRODOTTO FINOCCHIO SEMI	Certificazione del fornitore Soil Association

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

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	Barattoli in PET con tappi in PET, sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	104-46-1 Formula bruta: C ₁₀ H ₁₂ O
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo anetolo
Indicazioni di pericolo	H317
Consigli di prudenza	P280

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "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 605/004/0020	NOME PRODOTTO FINOCCHIO SEMI	Certificazione del fornitore Soil Association

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 illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<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
Gennaio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Gennaio 2020