



## SCHEMA TECNICA



|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Codice Articolo</b><br>308/001/0020 (20 kg)<br>308/001/0010 (10 kg) | <b>NOME PRODOTTO</b><br>ERBA CIPOLLINA<br>FOGLIA 2-4 mm | <b>Certificazione all'origine</b><br>BCS |
|--|---|--|

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| Prodotto | <i>Allium schoenoprasum L.</i> |
| Origine  | UE                             |

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

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Valore energetico    | 1301,22 kJ 311 kcal |
| Carboidrati          | 64,29 g             |
| • Di cui zuccheri    | - g                 |
| Proteine             | 21,20 g             |
| Lipidi               | 3,50 g              |
| • Acidi monoinsaturi | 0,50 g              |
| • Acidi polinsaturi  | 1,37 g              |
| • Acidi saturi       | 0,60 g              |
| Minerali             | 5 g                 |
| Sodio                | 70 mg               |
| Fibra alimentare     | 26,2 g              |

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|                    |  |
|--------------------|--|
| Aspetto            | Foglie tagliate ad anello in modo uniforme con spessore 2-4 mm.<br>Colore verde intenso. |
| Odore              | Caratteristico profumo di cipolla dolce, esente da odori estranei                        |
| Sapore             | Caratteristico, esente da sapori estranei  |
| Materiale estraneo | 0,5% max<br>Foglie di altro colore (giallo, marrone, nero): 1% max                       |
| Dimensioni         | < 4 mm: 2% max<br>> 2 mm: 10% max<br>Tra 2 mm e 4 mm: 88% min                            |
| Umidità            | 8% max   |

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>SCHEMA TECNICA</b>                                   |  |
| <b>Codice Articolo</b><br>308/001/0020 (20 kg)<br>308/001/0010 (10 kg)           | <b>NOME PRODOTTO</b><br>ERBA CIPOLLINA<br>FOGLIA 2-4 mm | <b>Certificazione all'origine</b><br>BCS   |

#### 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 | Sacchi di carta doppio strato per uso alimentare                     |
| Peso netto  | 20 kg   10 kg  |
| Durata      | Da consumarsi preferibilmente entro 60 mesi dalla data di produzione |

#### 9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

|                        |  |
|------------------------|--|
| CAS:                   | N.A.   |
| Scheda di sicurezza:   | Non prevista   |
| Riferimento normativo: | Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto |
| Principio attivo:      | Nessuno  |
| Precauzioni:           | Nessuna  |

#### 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"



## SCHEDA TECNICA



|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Codice Articolo</b><br>308/001/0020 (20 kg)<br>308/001/0010 (10 kg) | <b>NOME PRODOTTO</b><br>ERBA CIPOLLINA<br>FOGLIA 2-4 mm | <b>Certificazione all'origine</b><br>BCS |
|--|---|--|

### 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 brasil ( <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 <sub>2</sub>   | NO                  | NO                            | NO                             | NO                                  |

|               |              |              |                  |
|---------------|--------------|--------------|------------------|
| Stesura       | Controllo    | Approvazione | Ultima Revisione |
| Febbraio 2017 | Gennaio 2020 | Gennaio 2020 | Maggio 2020      |