



SCHEMA TECNICA



Codice Articolo
300/005/0002
300/005/0025

NOME PRODOTTO
ALLORO POLVERE

Certificazione all'origine
ICEA

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Laurus nobilis L.</i>
Origine	Turchia

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

Valore energetico	1312 kj 313 kcal
Carboidrati	74,97g
Proteine	7,61 g
Lipidi	8,36 g
• Acidi monoinsaturi	1,64 g
• Acidi polinsaturi	2,29 g
• Acidi saturi	2,28 g
Minerali	1,63 g
Sodio	23 mg
Fibra alimentare	26,30 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Foglie triturate di alloro essiccato
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Materiale estraneo	Prodotto naturale: 0,5% max Prodotto sanificato: 0,1% max
Dimensioni prodotto tritato	>3 mm: 1% max Tra 0,5 mm e 3 mm: 98% <0,5 mm: 1% max Steli della pianta stessa: 0,25% max
Umidità	9% max
Ceneri	7% max
Olio essenziale	1 ml / 100 g min

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 300/005/0002 300/005/0025	NOME PRODOTTO ALLORO POLVERE	Certificazione all'origine ICEA

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
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	2 kg 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 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"



SCHEMA TECNICA



Codice Articolo
300/005/0002
300/005/0025

NOME PRODOTTO
ALLORO POLVERE

Certificazione all'origine
ICEA

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>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	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020