

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 322/002/0020	NOME PRODOTTO MAGGIORANA POLVERE	Certificazione all'origine ICEA

1) DESCRIZIONE GENERALE

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

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	Polvere ottenuta dalle foglie di maggiorana essiccata. Colore da verde a grigio verde.
Odore	Caratteristico aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 322/002/0020	NOME PRODOTTO MAGGIORANA POLVERE	Certificazione all'origine ICEA

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
Bio Suisse	Si
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
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 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	
Codice Articolo 322/002/0020	NOME PRODOTTO MAGGIORANA POLVERE	Certificazione all'origine ICEA

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	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020