



## SCHEMA TECNICA



**Codice Articolo**  
301/002/0015

**Nome prodotto**  
Basilico Polvere

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Ocimum basilicum L.</i>
Origine	Italia

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

Valore energetico	975 kJ 233 kcal
Carboidrati	47,75 g
• Di cui zuccheri	1,71 g
Proteine	22,98 g
Lipidi	4,07 g
• Acidi monoinsaturi	1,24 g
• Acidi polinsaturi	0,50 g
• Acidi saturi	2,16 g
Minerali	5,96 g
Sodio	76 mg
Fibra alimentare	37,7 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere di foglie disidratate di basilico. Colore verde brillante
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
Enterobatteriaceae	$<10^2$ ufc/g
Muffe e Lieviti	$<10^4$ ufc/g
Salmonelle	Assenti

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 301/002/0015	<b>Nome prodotto</b> Basilico Polvere	

#### 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	15 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione

#### 9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	78-70-6 Formula bruta: C <sub>10</sub> H <sub>18</sub> O
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo linalolo
Indicazioni di pericolo	H315
Consigli di prudenza	P261 P305+P351+P338

#### 10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazioni 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"

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 301/002/0015	<b>Nome prodotto</b> Basilico Polvere	

### 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 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	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024