



SCHEDA TECNICA LINEA ERBE

Dati comuni a tutte le referenze di seguito elencate

Confezione Vetro / Imballo: 6 pezzi / barattoli in vetro

Confezione da kg /Imballo: 1 pezzo / Confezione
per uso alimentare conforme alle leggi vigenti
Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011

Shelf life: 36 mesi

Shelf life garantita alla consegna: 24 mesi

Conservazione: In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Condizioni e modalità di trasporto: trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.



Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

Tracciabilità
Reg. (CE) n. 178/2002

L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.

HACCP:

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE

Alcool

Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.

O.G.M.

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.

Caratteristiche microbiologiche (valori guida) comuni a tutte le referenze di seguito indicate

Bacillus cereus
C.perfringens
E.coli
Salmonella spp

VALORI DI RIFERIMENTO

assente UFC/25g
assente UFC/25g
assente UFC/25g
assente UFC/25g

Contaminanti biologici comuni a tutte le referenze di seguito indicate

Insetti ed infestanti

Assenti in 50g / Legge 30 aprile 1962, n. 283

Denominazione di vendita: **AGLIO A FETTE****Codici di vendita:** 02250 Barattolino vetro / 02101 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Aglio a fette. Contiene anidride solforosa.**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco con tonalità più o meno giallognole.
Odore	Penetrante, caratteristico di aglio.
Sapore	Acre, intenso, caratteristico di aglio.
Consigli di utilizzo	L'aglio è una delle piante aromatiche più usate in cucina e rappresenta un ingrediente fondamentale per molti piatti della cucina mediterranea.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	6 max g / 100 g
Granulometria	-
Impurità	≤ 1 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: **AGLIO GRANULARE****Codici di vendita:** 02102 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Aglio granulare, contiene anidride solforosa.**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco con tonalità più o meno giallognole.
Odore	Penetrante, caratteristico di aglio.
Sapore	Acre, intenso, caratteristico di aglio.
Consigli di utilizzo	L'aglio è una delle piante aromatiche più usate in cucina e rappresenta un ingrediente fondamentale per molti piatti della cucina mediterranea.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	6 max g / 100 g
Granulometria	min 95g/100g attraverso US 30 mesh (0.600 mm)
Impurità	≤ 1 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: **ALLORO****Codici di vendita:** 02251 Barattolino vetro / 02103 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Alloro**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da verde intenso a verde giallastro
Odore	Caratteristico, gradevole con sentori di canfora
Sapore	Caratteristico, fragrante, intenso.
Consigli di utilizzo	L'alloro viene utilizzato per aromatizzare stufati, brasati, per insaporire minestre e ripieni, indispensabile per la preparazione di carne di maiale e selvaggina.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	Frammenti di foglia di dimensioni approssimative pari a 1-5 mm
Impurità	≤ 2 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: BASILICO**Codici di vendita:** 02252 Barattolino vetro / 02106 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Basilico**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco con tonalità più o meno giallognole.
Odore	Penetrante, caratteristico di aglio.
Sapore	Acre, intenso, caratteristico di aglio.
Consigli di utilizzo	L'aglio è una delle piante aromatiche più usate in cucina e rappresenta un ingrediente fondamentale per molti piatti della cucina mediterranea.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	16 max g / 100 g
Granulometria	Min 80g/100g attraverso US 10 mesh (2,00 mm) / Max 15g/100g attraverso US 30 mesh (0,600 mm)
Impurità	≤ 5 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: CIPOLLA A FETTE**Codici di vendita:** 02256 Barattolino vetro / 02110 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Cipolla. Presenza di Anidride solforosa.**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco con tonalità più o meno giallognole.
Odore	Caratteristico, intenso
Sapore	Dolciastro, caratteristico di cipolla
Consigli di utilizzo	La cipolla è essenziale in tutte le cucine, indispensabile per soffritti, sughi, salse, insalate e moltissimi piatti a base di carne e pesce.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	5 max g / 100 g
Granulometria	2 mm
Impurità	≤ 1 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: ERBA CIPOLLINA**Codici di vendita:** 02284 Barattolino vetro / 02162 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Erba cipollina**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Verde più o meno brillante
Odore	Caratteristico, delicato con sentori di cipolla
Sapore	Caratteristico, delicato, gradevole
Consigli di utilizzo	Si utilizza nelle insalate, salse a base di yogurt, burro e formaggi cremosi, sulle uova al tegamino, omelette e frittata, dà anche un morbido sapore alle carni bianche e al pesce.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	13 max g / 100 g
Granulometria	n.a. Rondelle con diametro di circa 3-8 mm e spessore pari a 3-5 mm
Impurità	≤ 2 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: FINOCCHIO**Codici di vendita:** 02258 Barattolino vetro / 02114 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Semi di finocchio**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da verde pallido a verde brunoastro
Odore	Caratteristico, intenso, dolce, penetrante ed aromatico.
Sapore	Caratteristico con toni di liquirizia ed anice.
Consigli di utilizzo	L'aroma del finocchio è indicato per piatti di carne di maiale alla brace, fegato e zuppe di pesce. Insaporisce anche pane e torte salate.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	9 max g / 100 g
Granulometria	3-6 mm
Impurità	≤ 5 g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: GINEPRO**Codici di vendita:** 02259 Barattolino vetro / 02115 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Ginepro**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Blu scuro tendente al violaceo, con riflessi argentei
Odore	Caratteristico, intenso, con sentori di trementina
Sapore	Dolce ed aromatico
Consigli di utilizzo	Insaporitore per la preparazione e il condimento di alimenti.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	-
Ceneri Totali	-
Granulometria	-
Impurità	-
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: MAGGIORANA**Codici di vendita:** 02260 Barattolino vetro / 02117 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Maggiorana**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da verde a grigio verdastro
Odore	Caratteristico, gradevole con sentori di canfora
Sapore	Caratteristico, aromatico, leggermente amarognolo.
Consigli di utilizzo	La maggiorana si usa in molti piatti a base di carne di vitello, agnello e coniglio, nelle zuppe e nei minestrini. Indispensabile nella cucina toscana. Ottima anche per insalate, salse, marinate.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	≤ 10 g / 100 g
Granulometria	Min 80g/100g attraverso US 10 mesh (2,000 mm) / Max 15g/100g attraverso US 30 mesh (0,600 mm)
Impurità	-
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: MENTA**Codici di vendita:** 02281 Barattolino vetro / 02118 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Menta**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da verde intenso a verde scuro
Odore	Caratteristico, fragrante, dolce ed intenso.
Sapore	Caratteristico, gradevole
Consigli di utilizzo	Usata per insaporire verdure e profumare qualsiasi cibo, dagli arrostiti al gelato, in estate diviene principale componente di sciroppi e tè rinfrescanti.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	6 max g / 100 g
Granulometria	95 min g/100 g attraverso US 30 mesh (2.000mm)
Impurità	15 max g / 100 g attraverso US 30 mesh (0.600 mm)
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: ORIGANO**Codici di vendita:** 02263 Barattolino vetro / 02121 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Origano**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Verde più o meno intenso.
Odore	Caratteristico.
Sapore	Caratteristico.
Consigli di utilizzo	L'origano ha sapore aromatico e persistente. È fondamentale per la pizza e le insalate di pomodoro. Arricchisce piatti a base di uova, carne in umido, intingoli, grigliate di pesce, ripieni e formaggi.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	13 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 7 mesh (2.800 mm) / 10 max g/100 g attraverso US 30 mesh (0.600 mm)
Impurità	-
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: PREZZEMOLO**Codici di vendita:** 02270 Barattolino vetro / 02128 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Prezzemolo**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da verde intenso a verde scuro
Odore	Caratteristico, non particolarmente intenso.
Sapore	Caratteristico, delicato
Consigli di utilizzo	Il prezzemolo si abbina praticamente a tutto: insaporisce antipasti, primi e secondi sia di carne che di pesce. Dona sapore e personalità a tutti i cibi.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	-
Ceneri Totali	-
Granulometria	-
Impurità	-
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: ROSMARINO**Codici di vendita:** 02271 Barattolino vetro / 02129 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Rosmarino**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Verde pallido con tonalità grigiastre.
Odore	Caratteristico, intenso.
Sapore	Caratteristico, aromatico, fresco e amarognolo.
Consigli di utilizzo	Il rosmarino è usato per insaporire carni, soprattutto alla griglia, selvaggina, pesci arrosto, patate, paté di fegato e anche torte rustiche. Classico sulla focaccia..

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	8 max g / 100 g
Granulometria	Frammenti di foglia lunghi approx. 4-6 mm
Impurità	2 max g/100 g
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: SALVIA**Codici di vendita:** 02272 Barattolino vetro / 02130 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Salvia**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Verde grigiastro.
Odore	Caratteristico, intenso con sentori di canfora
Sapore	Caratteristico, caldo e leggermente amaro.
Consigli di utilizzo	La salvia viene usata per insaporire carni, soprattutto alla griglia, selvaggina, pesci arrosto, patate, paté di fegato e anche torte rustiche. Classico sulla focaccia.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	12 max g / 100 g
Granulometria	Min 90g/100g / Max 10g/100g
Impurità	-
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg

Denominazione di vendita: TIMO**Codici di vendita:** 02274 Barattolino vetro / 02133 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Timo**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Verde pallido con tonalità grigiastre.
Odore	Caratteristico, intenso con sentori di canfora.
Sapore	Caratteristico, caldo e leggermente amarognolo.
Consigli di utilizzo	Il timo insaporisce stufati, marinate e zuppe. Abbinato con salvia e rosmarino, esalta arrosti e grigliate. Si usa anche nelle minestre, frittate, sughi e per il pesce.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	12 max g / 100 g
Granulometria	-
Impurità	-
Aflatossina B1	≤ 5 ppb µg/kg
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg



TABELLA ALLERGENI

legenda - il numero in tabella corrisponde alla possibile presenza dell'allergene nel relativo prodotto

01 - AGLIO A FETTE	06 - ERBA CIPOLLINA	11 - ORIGANO
02 - AGLIO GRANULARE	07 - FINOCCHIO	12 - PREZZEMOLO
03 - ALLORO	08 - GINEPRO	13 - ROSMARINO
04 - BASILICO	09 - MAGGIORANA	14 - SALVIA
05 - CIPOLLA A FETTE	10 - MENTA	15 - TIMO

Ingredienti Potenzialmente Allergenici (Reg. CE 1169/2011)	COLONNA A <i>Presenza diretta nel prodotto</i>	COLONNA B <i>Nome specifico e quantità</i>	COLONNA C <i>Rischio di contaminazione accidentale</i>	COLONNA D <i>Presenza nel sito di produzione o stoccaggio</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO	NO
Frutta a guscio	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	02-03-04-05-06-07-08 09-10-11-12-13-14-15
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	01
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	01-02-05	10 <400 ppm (dose massima espressa come SO ₂)	NO	01-02-03-04-05-06-07 08-09-10-11-12-13-14-15

COLONNA A	Indica se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo ingrediente o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso, nel caso in cui la sua concentrazione sia superiore ai limiti, qualora indicati.
COLONNA B	Indica l'ingrediente in cui potrebbe essere presente l'allergene e la quantità, senza precisione assoluta.
COLONNA C	L'azienda ha valutato che esiste il rischio di contaminazione accidentale nei flussi di lavoro ma lo gestisce come CP, pertanto applica tutte le misure preventive disposte in apposita procedura per escludere tale rischio.

Quanto dichiarato ed indicato nella tabella sopra, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi il risultato della casistica realizzata in azienda e comunque da valutazioni meramente probabilistiche, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta, ma non costituiscono e non possono costituire garanzia di assenza in senso assoluto, stante anche i limiti tecnici e di rilevanza dei metodi analitici a disposizione (come espresso anche da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014, 3894)