



SCHEDA TECNICA LINEA SPEZIE

Dati comuni a tutte le referenze di seguito elencate

Confezione Vetro / Imballo: 6 pezzi / barattoli in vetro

Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020: Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (PE2) raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

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

Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020: Busta (7*) raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

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.

HACCP:

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE

Trattamenti ionizzanti

Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.

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



TABELLA ALLERGENI

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

01 - ANICE SEMI	06 - CURRY	11 - PEPE BIANCO GRANI	16 - PEPERONCINO FRANTUMATO
02 - CANNELLA CANULI	07 - KUMMEL	12 - PEPE BIANCO MACINATO	17 - PEPERONCINO INTERO
03 - CANNELLA MACINATA	08 - NOCE MOSCATA INTERA	13 - PEPE NERO GRANI	18 - PEPERONCINO MACINATO
04 - CHIODI DI GAROFANO	09 - NOCE MOSCATA MACINATA	14 - PEPE NERO MACINATO	19 - SPEZIE MISTO
05 - CURCUMA	10 - PAPRIKA PICCANTE	15 - PEPE VERDE GRANI	20 - ZENZERO

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	01-02-03-04-05-07-08-09 10-11-12-13-14-15-16-17-18 19-20
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	03-06-09-20
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 0 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	06 <400 ppm	NO	01-02-03-04-05-06-07-08 09-10-11-12-13-14-15-16-17 18-19-20

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)

Denominazione di vendita: ANICE SEMI**Codici di vendita:** 02275 Barattolino vetro / 02104 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Anice semi essiccato**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Marrone con tonalità giallo verdastre.
Odore	Caratteristico, intenso, piacevole.
Sapore	Caratteristico, gradevole, dolce con toni di liquirizia.
Consigli di utilizzo	L'anice viene usata per la preparazione di dolci, crepes e budino. Nella cucina francese si usa nella preparazione dei crostacei e per insaporire le verdure.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	9 max g / 100 g
Granulometria	frutti interi di dimensioni approssimativamente pari a 2-5 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: CANNELLA CANULI**Codici di vendita:** 02253 Barattolino vetro / 02107 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Cannella. Contiene anidride solforosa**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Uniforme, bruno avana con tonalità rossastre
Odore	Caratteristico, delicato, gradevole
Sapore	Caratteristico, caldo dolce
Consigli di utilizzo	La cannella si abbina sia ai piatti salati sia a quelli dolci. Indispensabile nello strudel, nei liquori e nelle composte di frutta; eccezionale nei piatti agrodolci a base di riso e carne.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	Stecche di lunghezza pari a cm 2
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: CANNELLA MACINATA**Codici di vendita:** 02254 Barattolino vetro / 02108 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Cannella**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bruno avana
Odore	Caratteristico, delicato, gradevole
Sapore	Caratteristico, caldo dolce
Consigli di utilizzo	La cannella si abbina sia ai piatti salati sia a quelli dolci. Indispensabile nello strudel, nei liquori e nelle composte di frutta; eccezionale nei piatti agrodolci a base di riso e carne.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	min 80 g/100 g attraverso US 25 mesh (0,710 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: CHIODI DI GAROFANO**Codici di vendita:** 02255 Barattolino vetro / 02109 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Chiodi di garofano**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Marrone molto scuro con tonalità rossastre.
Odore	Caratteristico, aromatico, intenso, gradevole
Sapore	Caratteristico, aromatico, piccante
Consigli di utilizzo	Particolarmente indicati per la preparazione di stracotti, stufati, marinate di selvaggina, dolci a base di frutta; indispensabili per il vin brulè.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	3 max g / 100 g
Granulometria	Gemme intere con gambo di dimensioni pari circa a 1-3 cm
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: CURCUMA**Codici di vendita:** 02285 Barattolino vetro / 02169 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Curcuma polvere**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da giallo ocre a giallo limone
Odore	Caratteristico, non particolarmente intenso.
Sapore	Vagamente piccante ed amarognolo.
Consigli di utilizzo	La curcuma è una spezia dal sapore muschiato che si contraddistingue per il suo colore dorato. E' ideale per le zuppe, carni bianche e pesce, si abbina benissimo anche ai formaggi, frutta e yogurt.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	10 max g / 100 g
Curcumina	≥ 3 g/100 g
Granulometria	min 80 g/100 g attraverso US 50 mesh (0,300 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: CURRY**Codici di vendita:** 02257 Barattolino vetro / 02112 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Curcuma, coriandolo, cumino, fieno greco, ginger, pepe nero, finocchio, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, lauro, cipolla, riso, sale marino, amido di riso.**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da giallo oro a giallo limone.
Odore	Caratteristico, intenso, speziato, gradevole.
Sapore	Caratteristico, da aromatico a leggermente piccante .
Consigli di utilizzo	Miscela tipica della cucina indiana e orientale, viene usata per la preparazione di zuppe, carne, pesce, verdure e legumi, in salse più o meno piccanti.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	12 max g / 100 g
Granulometria	min 95 g/100 g attraverso US 14 mesh (1.400 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: KUMMEL**Codici di vendita:** 02279 Barattolino vetro / 02116 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Cumino**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Marrone con tonalità giallo verdastre.
Odore	Caratteristico, molto intenso e penetrante.
Sapore	Caratteristico, gradevole
Consigli di utilizzo	Il cumino è utilizzato per insaporire torte, pane, prodotti da forno ma anche cavoli, wurstel e carni di maiale.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	14 max g / 100 g
Granulometria	frutti interi di dimensioni approssimativamente pari a 2-5 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: NOCE MOSCATA INTERA**Codici di vendita:** 02261 Barattolino vetro / 02119 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Noce moscata**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Marrone rossastro.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, caldo, molto aromatico con retrogusto amaro.
Consigli di utilizzo	La noce moscata si usa per aromatizzare verdure, brasati, ripieni di pasta e polpette. Si abbina perfettamente a formaggi morbidi, besciamella, miele e torte di frutta.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	6 max g / 100 g
Granulometria	semi interi
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: NOCE MOSCATA MACINATA**Codici di vendita:** 02262 Barattolino vetro / 02120 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Noce moscata**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Marrone rossastro.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, caldo, molto aromatico con retrogusto amaro.
Consigli di utilizzo	La noce moscata si usa per aromatizzare verdure, brasati, ripieni di pasta e polpette. Si abbina perfettamente a formaggi morbidi, besciamella, miele e torte di frutta.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine**VALORI LIMITE**

Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	6 max g / 100 g
Granulometria	Min 95 g/100 g attraverso US 18 mesh (1,000 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: PAPRIKA PICCANTE**Codici di vendita:** 02264 Barattolino vetro / 02122 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Peperoncino**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Da rosso intenso a rosso aranciato.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	La paprika si utilizza per carni, pesci, arrostiti, formaggi, torte salate e pane. Spesso viene utilizzata per decorare i piatti, spolverandone piccolissime quantità sul bordo dei piatti o accanto ai cibi. Può essere utilizzata anche per la sua funzione colorante, nella preparazione di salse e intingoli o per colorare lievemente impasti salati.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	6 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 35 mesh (0.500)
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: PEPE BIANCO IN GRANI**Codici di vendita:** 02265 Barattolino vetro / 02123 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Pepe bianco**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Grani sferici di colore bianco-giallastro.
Odore	Caratteristico, intenso, penetrante.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe bianco è più delicato del pepe nero ed è indicato per pesce, sott'aceti, marinate e base per salse.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	3 max g / 100 g
Granulometria	10 max g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 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: PEPE BIANCO MACINATO**Codici di vendita:** 02266 Barattolino vetro / 02124 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Pepe bianco**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco-giallastro con tonalità grigie.
Odore	Caratteristico, intenso, penetrante.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe bianco è più delicato del pepe nero ed è indicato per pesce, sott'aceti, marinate e base per salse.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 25 mesh (0,710 mm)
Impurità	≤ 1g/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: PEPE NERO IN GRANI

Codici di vendita: 02267 Barattolino vetro / 02125 Conf. Kg.1

Elenco ingredienti: Pepe nero

Caratteristiche sensoriali

Colore	Marrone nerastro con tonalità giallognole e sfumature grigiastre
Odore	Caratteristico, fresco, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe nero è indicato in tutti i tipi di piatti. Ha un sapore deciso e piccante.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 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: PEPE NERO MACINATO

Codici di vendita: 02268 Barattolino vetro / 02126 Conf. Kg.1

Elenco ingredienti: Pepe nero

Caratteristiche sensoriali

Colore	Marrone nerastro con tonalità giallognole e sfumature grigiastre
Odore	Caratteristico, fresco, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe nero è indicato per tutte le pietanze..

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 25 mesh (0,850 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: PEPE VERDE IN GRANI

Codici di vendita: 02277 Barattolino vetro / 02149 Conf. Kg.1

Elenco ingredienti: Pepe verde

Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde con sfumature grigiastre.
Odore	Caratteristico, intenso, penetrante.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il pepe verde ha un aroma fresco e fruttato ed è meno piccante del pepe nero. Si accosta molto bene ai pesci e alle carni sia bianche che rosse, così come a tutti i legumi e alle zuppe vegetali.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	7 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)
Impurità	≤ 1g/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: **PEPERONCINO FRANTUMATO**

Codici di vendita: 02280 Barattolino vetro / 02145 Conf. Kg.1

Elenco ingredienti: Peperoncino essiccato

Caratteristiche sensoriali

Colore	Da rosso intenso a rosso scuro. I semi sono di colore giallo.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il peperoncino conferisce aroma, gusto e personalità ad innumerevoli piatti come sughi, salse, marinate e zuppe di pesce.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	10 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 4 mesh (4.750 mm) / 10 max g/100 g attraverso US mesh (0.850 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: **PEPERONCINO INTERO**

Codici di vendita: 02269 Barattolino vetro / 02127 Conf. Kg.1

Elenco ingredienti: Peperoncino essiccato

Caratteristiche sensoriali

Colore	Da rosso intenso a rosso scuro. I semi sono di colore giallo.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il peperoncino è indicato per salse, sughi, marinate di pesce; gli usi sono molteplici infatti può essere macinato oppure mettere in infusione nell'olio o impastare con aglio fresco.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	10 max g / 100 g
Granulometria	Frutti interi di dimensioni approssimative pari a 1-3 cm.
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: **PEPERONCINO MACINATO**

Codici di vendita: 02278 Barattolino vetro / 02138 Conf. Kg.1

Elenco ingredienti: Peperoncino essiccato

Caratteristiche sensoriali

Colore	Da rosso intenso a rosso scuro.
Odore	Caratteristico, pungente.
Sapore	Caratteristico, piccante.
Consigli di utilizzo	Il peperoncino è indicato per salse, sughi, marinate di pesce; gli usi sono molteplici infatti può essere macinato oppure mettere in infusione nell'olio o impastare con aglio fresco.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	10 max g / 100 g
Granulometria	90 min g/100 g attraverso US 35 mesh (0.500)
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: SPEZIE MISTO**Codici di vendita:** 02273 Barattolino vetro / 02132 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Caratteristico
Odore	Caratteristico
Sapore	Caratteristico
Consigli di utilizzo	Insaporitore carni e pesce.

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: ZENZERO**Codici di vendita:** 02286 Barattolino vetro / 02178 Conf. Kg.1**Elenco ingredienti:** Zenzero in polvere**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco grigiastro con tonalità giallognole.
Odore	Caratteristico, intenso con sentori di limone.
Sapore	Caratteristico, caldo e pungente.
Consigli di utilizzo	Lo zenzero è ottimo per le zuppe, insalate di riso, salamoie, carne e selvaggina, scampi e crostacei e per insaporire verdure e formaggi cremosi. Può essere usato per aromatizzare dolci, vino, succhi di frutta, thè e tisane.

Caratteristiche chimico-fisiche micotossine

	VALORI LIMITE
Umidità	0.7 max a W Rotronic
Ceneri Totali	8 max g / 100 g
Granulometria	min 90 g/100 g attraverso US 25 mesh (0,710 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