SCHEDA TECNICA

Aglio a Fette

Spezie

12/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03AFE3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Cina

SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.1 Kg · 0.5 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Aglio affettato disidratato

ALLERGENI

Ingredienti Potenzialmente Allergenici	COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto (nota 2 e 7)	COLONNA B) Nome Specifico e Quantità (Come da nota 3)	COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale (note 4 e 7)	COLONNA D) Presenza nella linea di lavorazione	COLONNA E) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio
Cereali contenenti glutine	NO		NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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		SI	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (lattosio	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO		SI	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI	SI	SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		SI	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE
Penetrante, caratteristico di aglio

COLORE
Bianco con tonalità più o meno giallognole

ASPETTO
Acre, intenso, caratteristico di aglio

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	**max 1 g/100 g**	Ceneri totali	**max 6 g/100 g**
Peso specifico	**Da 380 a 420 g/litro**	Attività dell'acqua (aW)	**max 0.7**
Perdita in peso all'essiccamento	**max 7 g/100 g**		

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella (in 25g)	**Assente**

DICHIARAZIONI

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti

PESTICIDI

Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi

CONTAMINANTI

Piombo (Pb): Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi; Cadmio (Cd): Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi; Aflatossina B1: Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi; Aflatossine totali: Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi

NOTE AGGIUNTIVE

NOTE

1) Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011 2) Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto e, ove possibile e senza sorta di precisione assoluta, la quantità relativa (con una delle possibili indicazioni, o similari: % in peso, range, "inferiore a" o "maggiore a") 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda e durante la lavorazione e/o manipolazione del prodotto da parte dell'azienda, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendale o nel deposito di stoccaggio dell'azienda sono presenti allergeni critici. L'azienda, a seguito di specifica valutazione dei pericoli e dei conseguenti possibili rischi che potrebbero sussistere in azienda, ha compilato ed applica compiutamente apposita procedura per la gestione di ingredienti potenzialmente allergenici. Sono in atto precise disposizioni interne atte a prevenire, ove possibile, fenomeni di contaminazione accidentale imputabili alla diretta attività produttiva dell'azienda 6) Mandorla, nocciola, noce comune, noce di Acagiù, noce di Pecan, noce del Brasile, pistacchio, noce del Queensland e prodotti derivati 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta, ma non costituiscono e non possono costituire in nessun caso garanzia da parte dell'azienda di assoluta assenza, nei prodotti forniti e venduti, di ingredienti potenzialmente allergenici.

CONDIZIONI D'USO

Prodotto per uso professionale. Non rappresenta un alimento preimballato e non è destinato al consumatore finale e alla collettività.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE