



SCHEDA TECNICA

Alloro (Lauro) Polvere

Spezie

30/04/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

03ALP3

ORIGINE

Turchia

CATEGORIA

Spezie

SHELF LIFE

3 anni

CONFEZIONE

0.1 Kg · 0.25 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Foglie di alloro essiccate e macinate

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO		NO
Frutta a guscio	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	NO

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

CERTIFICAZIONI

Bio

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, fragrante ed intenso

COLORE

Verde chiaro

ASPETTO

Caratteristico, speziato, gradevole

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Umidità (%)	< 25	Ceneri Totali	max 7 g/100 g
Granulometria	95 ming/100 g attraverso US 20 mesh (0,850 mm)	Olio Volatile	min 0.5 ml/100 g
Peso specifico	320A 370 g/litro	Perdita in peso	max 2 g/100 g
Attività dell'acqua	max 0.7 aW	Ceneri Acido insolubili	max 2 g/100 g

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Muffe	max 1.000 cfu/g	Lieviti	max 1.000 cfu/g
Salmonella	Assente	Bacillus cereus	max 100 cfu/g
Coliformi totali	max 100 cfu/g	Escherichia coli	max 10 cfu/g
Clostridium perfringens	Assente	Listeria monocytogenes	Assente
Carica microbica in P.C.A. a 30°C per 72 ore	max 100.000 cfu/g		

DICHIARAZIONI

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati.

PESTICIDI

Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo.

CONTAMINANTI

Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo.

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE. NON RAPPRESENTA UN ALIMENTO PREIMBALLATO E NON E' DESTINATO AL CONSUMATORE FINALE ED ALLA COLLETTIVITA'.