SCHEDA TECNICA

Alloro (Lauro) Polvere

Spezie

02/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03ALP3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Turchia

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 perfrigens	**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'.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE