



SCHEDA TECNICA

Aneto Foglie

Spezie

18/06/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

03ANF3

ORIGINE

Egitto

CATEGORIA

Spezie

SHELF LIFE

3 anni

CONFEZIONE

0.045 Kg · 0.25 Kg · 0.5 Kg · 1 Kg · 2.5 Kg · 14 Kg

INGREDIENTI

Foglie e steli di Anetum graveolens

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		NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO		NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	SI	NO
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	NO
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	< 10 mg/Kg	NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, fresco

COLORE

Da verde scuro a verde pallido, con tonalità giallognole

SAPORE

Caratteristico, erbaceo

ASPETTO

Frammenti di steli e foglie, lunghi approssimativamente da 2 a 20 mm

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	max 10 g/100 g	Ceneri totali	max 18 g/100 g
Olio Volatile	max 3 ml/100 g	Peso specifico	max 2 g/100 g
Ceneri acido insolubili	max 3 g/100 g	Attività dell'acqua (aW)	max 0.7
Perdita in peso all'essiccamento	max 14 g/100 g (a 105°C)		

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.

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; Ocratossina A: 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 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendale sono presenti allergeni critici 6) Mandorla, nocciola, noce comune, noce di Acagiù, noce di Pecan, noce del Brasile, pistacchio 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.

PROCESSO TERMICO

Non sottoposto a cottura o pastorizzazione