



SCHEDA TECNICA

Aglio in Polvere

Spezie

03/09/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03APE3
ORIGINE
Cina

CATEGORIA
Spezie
SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.14 Kg · 0.4 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Aglio in polvere

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

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
Granulometria	Attraverso US 30 mesh (0,600 mm)	Peso specifico	550-620 g/litro
Ceneri acido insolubili	max 0.5 g/100 g	Attività dell'acqua (aW)	max 0.7
Perdita in peso all'essiccamento	max 7 g/100 g a 105°C su campione di 5 g		

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.

CONTAMINANTI

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; 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")

PROCESSO TERMICO

Non sottoposto a cottura o pastorizzazione

ALLERGENI NELLO STABILIMENTO

Conservato in stabilimento in cui sono presenti semi di sedano, sesamo, senape, aglio e cipolla disidratati.