SCHEDA TECNICA

Anice Stellato in Polvere

Spezie

02/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03ASP3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Egitto, Vietnam

SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.08 Kg · 0.3 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Frutti di anice stellato (Illicium verum L.)

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 (lattosio	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO		NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI	NO	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

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	**null kJ / null kcal**	Grassi	**null g**
di cui acidi grassi saturi	**null g**	Carboidrati	**null g**
di cui zuccheri	**null g**	Fibre alimentari	**null g**
Proteine	**null g**	Sale	**null g**

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

CERTIFICAZIONI
Bio

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE
Caratteristico, intenso, piacevole

COLORE
Marrone verdastro

SAPORE
Caratteristico, gradevole, dolce, con toni di liquirizia

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	**max 1 g/100 g**	Ceneri totali	**max 9 g/100 g**
Granulometria	**95 ming/100 g**	Olio Volatile	**min 0.3 ml/100 g**
Peso specifico	**350 ming/litro**	Ceneri acido insolubili	**max 2.5 g/100 g**
Attività dell'acqua (aW)	**max 0.7**	Perdita in peso all'essiccamento	**max 12 g/100 g (a 105°C)**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe (cfu/g)	**max 1.000**	Lieviti (cfu/g)	**max 1.000**
Salmonella (in 25g)	**Assente**	Bacillus cereus (cfu/g)	**max 1.000**
Coliformi totali (cfu/g)	**max 100**	Escherichia coli (cfu/g)	**max 10**
Clostridium perfrigens (cfu/g)	**max 100**	Listeria monocytogenes (in 25g)	**Assente**
Carica microbica in P.C.A. (cfu/g)	**max 100.000**		

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

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, 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 sono presenti allergeni critici. 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.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE