



SCHEDA TECNICA

Basilico Foglie Frantumate

Spezie

09/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03BEF3ORIGINE
EgittoCATEGORIA
SpezieSHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.04 Kg · 0.2 Kg · 0.5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Foglie ed infiorescenze di basilico essiccate, ripulite, frantumate e vagliate.

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		SI	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		SI	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO		SI	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI	NO	SI
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	< 50 ppm	NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, fragrante ed intenso

COLORE

Da verde intenso a verde scuro

SAPORE

Caratteristico, gradevole

ASPETTO

Caratteristico, gradevole

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	max 2 g/100 g	Ceneri Totali	max 16 g/100 g
Granulometria	80 ming/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)	Olio Volatile	min 0.5 ml/100 g
Peso specifico	Da 150 a 220 g/litro	Ceneri acido insolubili	max 2 g/100 g

Attività dell'acqua (aW)

max 0.7

Perdita in peso all'essiccamento

max 12 g/100 g a 105°C su
campione di 5 g

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 perfringens (cfu/g)	max 100	Listeria monocytogenes (in 25g)	Assente
Carica microbica in P.C.A. (cfu/g)	max 100.000 a 30°C per 72 ore		

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 e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso. 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. 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. 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 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.