



SCHEDA TECNICA

Chiodi di Garofano in Polvere

Spezie

23/06/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

03CGA3

CATEGORIA

Spezie

ORIGINE

Unione delle Comore, Madagascar, Tanzania, Indonesia, Brasile

SHELF LIFE

3 anni

CONFEZIONE

0.12 Kg · 0.4 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Gemme floreali di chiodi di garofano (*Syzygium aromaticum*) macinate

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		SI	NO	SI
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		SI	NO	SI
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, aromatico, intenso, gradevole

COLORE

Marrone molto scuro

ASPETTO

Caratteristico, aromatico, piccante

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	max 1 g/100 g	Umidità (%)	max 12 g/100 g
Ceneri totali	max 7 g/100 g	Granulometria	95 ming/100 g
Olio Volatile	min 10 ml/100 g	Peso specifico	350 ming/litro
Ceneri acido insolubili	max 0.5 g/100 g	Attività dell'acqua (aW)	max 0.7

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 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico 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, noce del Queensland 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda.