SCHEDA TECNICA

Chiodi di Garofano Interi

Spezie

23/06/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03CGI3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Unione delle Comore, Madagascar, Tanzania, Indonesia, Brasile

SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.09 Kg · 0.52 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 15 Kg

INGREDIENTI

Gemme fiorali di chiodi di garofano (Syzygium aromaticum) essiccate e ripulite

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		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		SI	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, aromatico, intenso, gradevole

COLORE
Marrone molto scuro con tonalità rossastre

SAPORE
Caratteristico, aromatico, piccante

ASPETTO
Gemme intere con gambo

STRUTTURA
Gemme intere di dimensioni approssimative pari a 1 – 3 cm

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	**max 1 g/100g**	Umidità (%)	**< 12**
Ceneri totali	**max 8 g/100g**	Olio Volatile	**min 7 g/100g**
Peso specifico	**340-380 g/litro**	Ceneri acido insolubili	**max 0.5 g/100g**

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

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 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, 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.

PROCESSO TERMICO

Non sottoposto a cottura o pastorizzazione

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE