SCHEDA TECNICA

# Cipolla in Granulare

Spezie

28/07/2026

## INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03CIG3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
India, Egitto

SHELF LIFE
3 anni

## CONFEZIONE

0.09 Kg · 0.32 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 25 Kg

## INGREDIENTI

Cipolla granulata

## 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 | | 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 | | 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
Intenso, caratteristico di cipolla

COLORE
Bianco con tonalità più o meno giallognole

SAPORE
Dolciastro, caratteristico di cipolla

ASPETTO
Granuli di dimensioni approssimative pari a 2 – 3 mm

## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Impurità | **max 1 g/100 g** | Ceneri totali | **max 5 g/100 g** |
| Olio Volatile | **max 0.7 ml/100 g** | Peso specifico | **max 1 g/100 g** |
| Attività dell'acqua (aW) | **max 0.7** | Perdita in peso all'essiccamento | **max 6 g/100 g (a 105°C su campione di 5 g)** |

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|---|---|
| Salmonella (in 25g) | **Assente** |

## DICHIARAZIONI

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti

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

## 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.

CONDIZIONI D'USO

Prodotto per uso professionale. Non rappresenta un alimento preimballato e non è destinato al consumatore finale e alla collettività.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE