



SCHEDA TECNICA

Coriandolo Polvere

Spezie

14/05/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

03CSP3

CATEGORIA

Spezie

ORIGINE

Egitto, Marocco, Ucraina, Bulgaria, Romania, Lituania, Moldavia, Italia, Svezia, Finlandia

SHELF LIFE

3 anni

CONFEZIONE

0.12 Kg · 0.35 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Coriandrum sativum 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	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO		NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	SI	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	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

CERTIFICAZIONI

Bio

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, dolce, non particolarmente intenso

COLORE

Marrone chiaro con tonalità giallognole

ASPETTO

Caratteristico, gradevole, vagamente amarognolo

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	max 1 g/100 g	Ceneri Totali	max 7 g/100 g
Granulometria	95 ming/100 g	Olio Volatile	0.5-1% ml/100 g
Peso specifico	350 a 400 g/litro	Ceneri acido insolubili	max 1.5 g/100 g
Attività dell'acqua (aW)	max 0.7	Perdita in peso all'essiccamento	max 13 g/100 g

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

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	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.

CONTAMINANTI

Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo.

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 e prodotti derivati. 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, non costituiscono garanzia di assoluta assenza di ingredienti potenzialmente allergenici.