



SCHEDA TECNICA

Maggiorana Foglie Frantumate

Spezie

30/04/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03MAF4
ORIGINE
Egitto

CATEGORIA
Spezie
SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.04 Kg · 0.15 Kg · 0.25 Kg · 1 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Foglie ed infiorescenze di maggiorana essiccate, ripulite, frantumate e vagliate

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO
Frutta a guscio	NO		SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		SI

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, gradevole, con sentori di canfora

COLORE

Da verde a grigio verdastro

SAPORE

Caratteristico, aromatico, leggermente amarognolo

ASPETTO

Foglie ed infiorescenze essiccate

STRUTTURA

Frantumate

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	max 2 g/100 g	Umidità (%)	< 25
Ceneri Totali	max 10 g/100 g	Granulometria	80 ming/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm), 15 max g/100 g attraverso US 30 mesh (0,600 mm)

Olio Volatile	max 1 ml/100 g	Peso specifico	Da 80 A 160 g/litro
Perdita in peso	max 12 g/100 g a 105°C su campione di 5 g	Attività dell'acqua	max 0.7 aW
Ceneri Acido insolubili	max 2 g/100 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Ocratossina A	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e	Aflatossina B1	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e
Salmonella (in 25g)	Assente	Aflatossine totali B1+B2+G1+G2	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi

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.

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO

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