SCHEDA TECNICA

Rosmarino Foglie Spezzate

Spezie

02/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03RFS3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Marocco

SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.08 Kg · 0.45 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Foglie di rosmarino

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		NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	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	SI
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 10 mg/Kg	NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

CERTIFICAZIONI
Bio

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE
Caratteristico, intenso, con sentori di canfora ed eucalipto

COLORE
Verde pallido con tonalità grigiastre

SAPORE
Caratteristico, aromatico, fresco ed amarognolo

ASPETTO
Frammenti di foglia, lunghi approssimativamente 2 – 3 mm

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	**max 2 g/100 g**	Ceneri totali	**max 8 g/100 g**
Olio Volatile	**max 1 ml/100 g**	Peso specifico	**360-400 g/litro**
Ceneri acido insolubili	**max 1 g/100 g**	Attività dell'acqua (aW)	**max 0.7**

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

Perdita in peso all'essiccamento	**max 12 g/100 g (a 105°C)**

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 perfrigens (cfu/g)	**Assente**	Listeria monocytogenes (in 25g)	**Assente**
Carica microbica in P.C.A. (cfu/g)	**max 100.000 (a 30°C per 72 ore)**		

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 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; Ocratossina A: 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 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.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE