SCHEDA TECNICA

Santoreggia Foglie Frantumate

Spezie

10/11/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03SAF3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Albania

SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.06 Kg · 0.3 Kg · 0.5 Kg · 2.5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Foglie di santoreggia (Satureja montana 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		SI	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI	NO	SI
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		NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI	NO	SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		SI	NO	SI
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
Caratteristico, intenso, con sentori di limone

COLORE
Da verde grigiastro a verde pallido

SAPORE
Caratteristico, caldo, leggermente amaro

ASPETTO
Foglie raccolte fresche e successivamente essiccate, ripulite, macinate e vagliate

STRUTTURA
...

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	**max 2 g/100 g**	Ceneri totali	**max 12 g/100 g**
Granulometria	**95 min g/100 g attraverso US 7 mesh (2,800 mm)**	Olio Volatile	**min 0.5 ml/100 g**

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

Peso specifico	**250 min g/litro**	Ceneri acido insolubili	**max 1 g/100 g**
Attività dell'acqua (aW)	**max 0.7**	Perdita in peso all'essiccamento	**max 12 g/100 g a 105°C su campione di 5 g**

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 n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.

CONTAMINANTI

Entro i limiti massimi previsti dal Reg. (UE) 2023/915 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 e prodotti derivati. 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6, non costituiscono garanzia di assoluta assenza di ingredienti potenzialmente allergenici.

CONDIZIONI D'USO

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

CONTROLLO CORPI ESTRANEI

...

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE