



SCHEDA TECNICA

Salvia Foglie Frantumate

Spezie

30/04/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

03SEF3

CATEGORIA

Spezie

ORIGINE

Turchia, Albania

SHELF LIFE

3 anni

CONFEZIONE

0.04 Kg · 0.18 Kg · 0.5 Kg · 2.5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Foglie di salvia (Salvia officinalis L.; Salvia triloba)

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 (lattosio compreso)	NO		NO
Frutta a guscio	NO		NO
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		NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	NO

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.

CERTIFICAZIONI

Bio

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, intenso, con sentori di canfora

COLORE

Verde grigiastro

SAPORE

Caratteristico, caldo, leggermente amaro

ASPETTO

Foglie essiccate

STRUTTURA

Secco e frantumato

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	2maxg/100 g	Umidità (%)	< 25
----------	-------------	-------------	------

Ceneri Totali	12maxg/100g	Granulometria	80ming/100 g attraverso US 8 mesh (2,400 mm)
Olio Volatile	1minml/100 g	Peso specifico	Da 150A 200g/litro
Perdita in peso	12maxg/100 g a 105°C su campione di 5 g	Attività dell'acqua	max 0.7 aW
Ceneri Acido insolubili	2maxg/100g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe (cfu/g)	1.000maxcfu/g	Lieviti (cfu/g)	1.000maxcfu/g
Salmonella (cfu/25 g)	Assente	Bacillus cereus (cfu/g)	1.000maxcfu/g
Coliformi totali (cfu/g)	100maxcfu/g	Escherichia coli (cfu/g)	10maxcfu/g
Clostridium perfringens (cfu/25 g)	Assente	Listeria monocytogenes (cfu/25 g)	Assente
Carica microbica in P.C.A. (cfu/g)	100.000maxcfu/g 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
Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi.

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO
PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE. NON RAPPRESENTA UN ALIMENTO PREIMBALLATO E NON E' DESTINATO AL
CONSUMATORE FINALE ED ALLA COLLETTIVITA'.