

Origano in polvere

Spezia



Descrizione prodotto

Origano in polvere (Origanum Vulgare)

Uso

A piacere

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

10 kg (netto) in sacchi di PE; su pallet, 24 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa ed ermetica, conservare in luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche organolettiche

Di colore verde, con alcune foglie marroni; gusto aromatico e mediterraneo.

Origine

Turchia



CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Ceneri	max. 10%
Umidità	5-8%
Dimensioni delle particelle	0,50-0,80 mm
Ceneri insolubili in acido	max. 1%
Olio essenziale	min. 1%

INFORMAZIONI RIGUARDO LE MATERIE PRIME E I PROCESSI DI PRODUZIONE

Materie prime non irradiate né geneticamente manipolate. Il prodotto non contiene materie prime di origine animale; quindi non contiene materiale a rischio BSE.

INFORMAZIONI GENERALI RIGUARDO IL REGOLAMENTO IN MATERIA DI ALLERGENI

Le informazioni relative agli allergeni sono redatte conformemente all'attuale versione del regolamento e sulla base delle informazioni del fornitore. Tutti i dati si riferiscono alle materie prime che sono contenute nel prodotto in base alla relativa scheda/ricetta.

Contaminazione crociata: Grazie a programmi di miscelazione ottimizzati e misure di pulizia regolari delle unità di miscelazione e alimentazione, il rischio di propagazione di sostanze allergeniche (ad es. polveri) è ridotto al minimo.

Tuttavia è possibile che, a causa della varietà di produzione del produttore, siano presenti potenziali concentrazioni in tracce.

Origano in polvere

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Grano	x		x	
Segale	x		x	
Orzo	x		x	
Avena	x		x	
Farro	x		x	
Kamut	x		x	
Crostacei	x		x	
Uovo	x		x	
Pesce	x		x	
Arachidi	x		x	
Soia	x		x	
Latte	x		x	
Mandorle	x		x	
Nocciole	x		x	
Noci	x		x	
Anacardi	x		x	
Noci Pecan	x		x	
Noci del Brasile	x		x	
Pistacchio	x		x	
Noci di Macadamia	x		x	
Sedano	x		x	
Senape	x		x	
Semi di sesamo	x		x	
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupini	x		x	
Molluschi	x		x	
Lattosio	x		x	
Amido	x		x	
Cacao	x		x	
Glutammato (E620 - E625)	x		x	
Pollo	x		x	
Coriandolo	x		x	
Mais	x		x	
Legumi	x		x	

Carne di manzo	x		x	
Carne di maiale	x		x	
Carote	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022