

# Semi di finocchio interi

## Spezia



### Descrizione prodotto

Semi di finocchio interi

### Uso

A piacere

### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25 kg (netto) in sacchi saldati; su pallet; 24 mesi dalla data di produzione; conservare a temperatura ambiente, in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

### Caratteristiche organolettiche

Da verdastro-marrone e grigiastro-verde; tipico, fresco, intenso, di erbe semi di finocchio; semi interi

### Origine

Turchia



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	max. 10.000.000 UFC/g
Lieviti	max. 100 UFC/g
Muffe	max. 100 UFC/g
Staphylococcus Aureus	max. 100 UFC/g
Bacillus cereus	max. 1.000 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	max. 1.000 UFC/g
Batteri coliformi	max. 100 UFC/g
E.Coli	max. 1.000 UFC/g
Salmonella	neg. in 25 g

### CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Olio essenziale	min. 1,5 ml/100 g
Ceneri	max. 9%
Ceneri insolubili in acido	max. 2%
Umidità	max. 10%

### INFORMAZIONI RIGUARDO LE MATERIE PRIME E I PROCESSI DI PRODUZIONE

Le materie prime non sono sottoposte a irradiazione né a obbligo di marcatura secondo il Regolamento (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati. Il prodotto non contiene alcol. I prodotti naturali possono variare in termini qualitativa a seconda del tempo atmosferico, del raccolto e della coltivazione. Leggere variazioni nel colore, odore, dimensioni, forma, struttura e consistenza non possono quindi essere completamente escluse e non possono costituire motivo di reclamo.

### VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico	457 kcal/1905 KJ
Carboidrati	38 g
- di cui zuccheri	37,7 g
Proteine	17,3 g
Grassi	22,3 g
- di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Sale	0,2 g

# Semi di finocchio interi

## 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](mailto: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