

Semi di finocchio macinati

Spezia



Descrizione prodotto

Semi di finocchio macinati

Uso

A piacere

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

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

Caratteristiche organolettiche

Verdastro-grigiastro; tipico di finocchio

Origine

Egitto e Cina



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 10.000.000 UFC/g
Lieviti e muffe	< 1.000.000 UFC/g
E.Coli	< 10.000 UFC/g
Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10.000 UFC/g
L. monocytogenes	< 100 UFC/g
Staphylococcus Aureus	< 10.000 UFC/g
Salmonella	neg. in 25 g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Dimensioni delle particelle	max. 0,8
Aflatossine B1	max. 2 ppb
Aflatossine totali	max. 4 ppb
Ceneri	max. 11%
Olio essenziale	min. 0,8 ml/100 g
Umidità	min. 10%
Elementi estranei	max. 3%
Pesticidi	neg. secondo Regolamento (Ce) n. 396/2005
Sabbia	max. 3%
Cadmio	max. 0,05 ppm
Piombo	max. 0,1 ppm

INFORMAZIONI RIGUARDO LE MATERIE PRIME E I PROCESSI DI PRODUZIONE

La tracciabilità è garantita dal numero di lotto e dal codice dell'articolo.

Modificazione genetica: A noi non sono note informazioni riguardo al fatto che il prodotto ovvero l'ingrediente siano geneticamente modificati, né che le materie prime in esso contenute siano geneticamente modificate. Il prodotto non è oggetto del Regolamento (CE) n. 1829/2003 e non deve essere contrassegnato ai sensi del Regolamento n. 1830/2003.

Irradiazione: confermiamo che i prodotti e le materie prime non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico	349 kcal / 1462 KJ
Grassi	19,9 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6 g
- di cui zuccheri	0 g
Fibre	38 g
Proteine	18,8 g
Sale	0 g
Sodio	0 g

Semi di finocchio macinati

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