

SCHEMA TECNICA

CUMINO (Cuminum cyminum) semi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Trattasi dei semi di cuminum cyminum.
IMBALLAGGIO	Sacchetti polythene o in polypropilene o vasetti in vetro o Barattoli PET
PAESE DI ORIGINE	SIRIA - TURCHIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore	Unico, piccante
Colore	Beige, marroncino
Odore	Tipico, profumato

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	6% max
Olio volatile	N.D.

CARATTERISTICHE FISICHE

Granulometria	Granelli 1-2 mm
Impurità	N.D.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	Assente in 25 g
-------------------	-----------------

FITOFARMACI	Residui pesticidi entro i limiti Ord.Min.le n° om 57 del 18/07/00 e succ. mod.
--------------------	--

MICOTOSSINE

Aflatossine	B1 - <5,0 µg/kg (ppb) - B1+B2+G1+G2<10,0 µg/kg (ppb)
Ocratossine	A <15 µg/Kg (ppb)

ALLERGENI CUMINO SEMI	CONTIENE SI/NO	COMMENTI
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bartholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	
NOTE Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi		
OGM Non deriva da organismi geneticamente modificati		
CONSERVAZIONE Consigliabile conservare in ambiente fresco, asciutto, poco illuminato. Prodotto utilizzabile preferibilmente entro quattro anni		