

Documento:	ST
Revisione:	00
Data scheda:	02/02/06

SCHEDA TECNICA

Prodotto:	ROSMARINO FOGLIA
Provenienza:	Bacino mediterraneo
Campo d'impiego:	usato in cucina per la preparazione di arrosti e piatti di carne alla griglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE:	verde-grigiastro	
SAPORE:	amaro-pungente	
ODORE:	caratteristico, penetrante	
GRANULOMETRIA:	1-1,5 cm	
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOCIGHE: (G.U. U.E. del 19/12/03)		
ENTEROBACTERIACEE:	come da normativa vigente	
ESCHERICHIA COLI:	come da normativa vigente	
SALMONELLE:	assenti /25g	
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS:	inf. 1.000 ufc/g	
BACILLUS CEREUS:	inf. 10.000 ufc/g	
AFLATOSSINE TOTALI (B ₁ -B ₂ -G ₁ -G ₂):	come da normativa vigente	

RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- 1) Il prodotto non rientra nella normativa (CE) n° 1829/2003 e 1830/2003 in quanto non derivante da organismi geneticamente modificati.
- 2) Il prodotto non contiene nessun ingrediente elencato nella tabella allergeni direttiva 2003/89/CE.

CONSERVAZIONE:

Conservare al riparo dell'umidità e della luce e lontano da fonti di calore.

L'ambiente idoneo deve avere temperatura tra i 15 e i 25 ℃ e umidità relativa non superiore al 50%.

SHELF LIFE:	60 mesi dalla data di confezionamento
IMBALLO:	imballi standard originali o a richiesta

Per i parametri sopra esposti saranno inviate su richiesta le relative analisi. Ulteriori specifici parametri a richiesta previo accordo.

(I valori esposti sono indicativi, rilevati su produzione media annuale. Non costituiscono garanzie e si consiglia controllare il prodotto in relazione all'eventuale uso previsto).

Data revisione scheda: 10/05/08 pag. 1/1