

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 400/001/0020	NOME PRODOTTO AGLIO FETTE	Certificazione all'origine Soil Ass.

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Allium sativum L.</i>
Origine	NON UE

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1383,60 kj 331 kcal
Carboidrati	72,73 g
• Di cui zuccheri	
Proteine	16,55 g
Lipidi	0,73 g
• Acidi monoinsaturi	0,115 g
• Acidi polinsaturi	0,178 g
• Acidi saturi	0,249 g
Minerali	1,67 g
Sodio	60 mg
Fibra alimentare	9 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Aglio disidratato a fette, colore bianco avorio con sfumature rossastre
Odore	Caratteristico, aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, pungente, esente da sapori estranei
Materiale estraneo	Max 0,1%
Granulometria	Variabile

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	5×10^5 ufc/g
E. Coli	10^2 ufc/g
Enterobatteriaceae	10^2 ufc/g
Muffe e Lieviti	10^3 ufc/g
Salmonelle	Assenti
Anidride Solforosa (SO ₂)	Eventuali residui di anidride solforosa contenuti nel prodotto sono dovuti al naturale rilascio da parte del prodotto stesso.

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 400/001/0020	NOME PRODOTTO AGLIO FETTE	Certificazione all'origine Soil Ass.

6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta per uso alimentare
Peso netto	20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	539-86-6 Formula bruta: C ₆ H ₁₀ OS ₂
Scheda di sicurezza	SI
Riferimento normativo	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo	Gruppo Solfossidi
Indicazioni di pericolo	H319 H335
Consigli di prudenza	P261 P262 P280 P305+P351+P338

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazioni prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 400/001/0020	NOME PRODOTTO AGLIO FETTE	Certificazione all'origine Soil Ass.

- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasil (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024