

SCHEDA TECNICA



Codice Articolo 322/002/0020

Nome prodotto Maggiorana Polvere

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Origanum majorana L.
Origine	ITALIA

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

Valore energetico	1136 kj 271 kcal
Carboidrati	60,56 g
Di cui zuccheri	4,09 g
Proteine	12,66 g
Lipidi	7,04 g
 Acidi monoinsaturi 	0,94 g
Acidi polinsaturi	4,41 g
 Acidi saturi 	0,53 g
Minerali	4,3 g
Sodio	77 mg
Fibra alimentare	40,3 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere ottenuta dalle foglie di maggiorana essiccata. Colore da verde a grigio verde.
Odore	Caratteristico aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriacea	<10 ² ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo 322/002/0020

Nome prodotto Maggiorana Polvere

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 possib	
	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 60 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	78-70-6 Formula bruta: C ₁₀ H ₁₈ O
Scheda di sicurezza	SI
Riferimento normativo	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo	Gruppo Linalolo
Indicazioni di pericolo	H315
	H319
	H335
Consigli di prudenza	P261
	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"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo 322/002/0020 Nome prodotto Maggiorana Polvere

11) SCHEDA 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	NO	NO	SI	NO
derivati				
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 (Amigdalus communis L.),	NO	NO	SI	NO
nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans</i>				
regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci				
pecan [Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch], noci del				
brasile (Bertollethia excelsia), pistacchi (Pistacia vera),				
noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia)</i> e prodotti				
derivati				
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	NO	NO	NO	NO
10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂				

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