

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 210710 [85185]
Nome prodotto: ORIGANUM, GEREBELT
ORIGANO, TRITATO

Data: 11.12.2014 ▪ Versione: 1.0 (GPSP_GV_00 / 86.129 / Z_FERT / 210810)

Pagina 1/3

Descrizione prodotto: Spezia

Nome botanico: Origanum vulgare L.
Dosaggio/Utilizzo: a gusto e applicazione

Sapore / Odore: caratteristico
Colore: grigio, verde
Consistenza: a pezzi

Olio volatile: > 1,8 %
Cenere: < 12 %
Aflatossine: Somma dà B1, B2, G1, G2: max. 4 ppb
B1: max. 2 ppb

Microbiologia: Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g
E. coli: < 1,0x10E4 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g
Muffe: < 1,0x10E5 ufc/g
Salmonella spp.: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C) e asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria)
Conservazione: 18 mesi in imballaggio originale non ancora aperto
Confezione: Sacchetto in pellicola stratificata per protezione dalla luce e da perdite di aroma
Contenuto: 0,3 kg

Note: Di norma la WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci. I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004. Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all'uso previsto.

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 210710 [85185]
Nome prodotto: ORIGANUM, GEREBELT
ORIGANO, TRITATO

Data: 11.12.2014 • Versione: 1.0 (GPSP_GV_00 / 86.129 / Z_FERT / 210810)

Pagina 2/3

Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA	Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA	Contiene secondo la ricetta	
01	Proteine del latte di mucca	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	25	Solfiti (E220 - E228)	no
06	Glutine	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	27	BHA / BHT	no
08	Segale	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	30	Tartrazina	no
11	Pollo	31	Cannella	no
12	Pesce	32	Vanillina	no
13	Crostacei	33	Coriandolo	no
14	Mais	34	Sedano	no
15	Cacao	35	Umbelliferae	no
16	Lievito	36	Saccarosio	no
17	Legumi	37	Fruttosio	no
18	Noci			
19	Olio di noce			
20	Arachide			

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 210710 [85185]
Nome prodotto: ORIGANUM, GEREBELT
ORIGANO, TRITATO

Data: 11.12.2014 • Versione: 1.0 (GPSP_GV_00 / 86.129 / Z_FERT / 210810)

Pagina 3/3

Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.414 kJ / 338 kcal
grassi	10,3 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	1,90 g
carboidrati	49,5 g
di cui:	
- zuccheri	49,0 g
fibre	15,0 g
proteine	11,0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0,05 g
sodio	0,02 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

WIBERG®