

Informazioni prodotto

Denominazione articolo Origano, essiccato



N. art. confezione	168	N. art. cartone	---
Codice EAN confezione	4260046711681	Codice EAN cartone	---
Contenuto confezione	350 g	Contenuto cartone	---
Tipo di imballaggio	Nuovo box con sacchetto di alluminio laminato	Provenienza:	Cile

Composizione Origano 100%

Microbiologia Secondo i valori microbiologici indicativi e di soglia vigenti per le spezie ("Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze"), società tedesca per l'igiene e la microbiologia (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie - DGHM e.V.) del 06/12/17.

	Valore indicativo) (KbE/g)	Valore di allarme) (KbE/g)
Escherichia coli	1×10^3	1×10^4
Funghi della muffa	1×10^5	---
Bacillus cereus presuntivo	1×10^3	1×10^4
Clostridium perfringens	1×10^3	1×10^4
Salmonella	---	non dimostrabile in 25 g

Aflatossine Somma di B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb
Aflatossina B1 max. 5 ppb

Condizioni di stoccaggio Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi, scadenza ad almeno 18 mesi dalla data di consegna.

Sostanze allergeniche contenute

Allergeni secondo il Regolamento UE n. 1169/2011 allegato II

	Allergene	No	Si	Ingrediente
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x		
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	x		
03	Uova e prodotti a base di uova	x		
04	Pesce e prodotti a base di pesce	x		
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	x		
06	Soia e prodotti a base di soia	x		
07	Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	x		
08	Frutta a guscio e prodotti derivati	x		
09	Sedano e prodotti a base di sedano	x		
10	Senape e prodotti a base di senape	x		
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x		
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	x		
13	Lupini e prodotti a base di lupini	x		
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	x		

Irradiazione e OGM

Nella nostra azienda i prodotti non vengono irradiati, e non accettiamo tale trattamento neanche dai nostri fornitori. Non ci è inoltre noto che il prodotto o l'ingrediente in oggetto sia geneticamente modificato e/o che contenga sostanze che siano state geneticamente modificate. Il prodotto non è oggetto del regolamento UE 1829/2003 e non deve quindi essere contrassegnato secondo il decreto 1830/2003.

Imballaggio

Il materiale utilizzato per l'imballaggio è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde a quanto previsto dalle seguenti norme:

2004/12/CE UE - Direttiva sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, decreto sugli imballaggi

Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento 10/2011 (UE) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

§§ 30, 31 del codice degli alimenti, dei generi di consumo e dei mangimi (*Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB*)

Regolamento CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Informazioni sull'etichetta	L'origano tritato AROMICA® è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rifinisce e dona un tocco raffinato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'origano tritato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, fine e delicato.
Informazioni sull'azienda	Rupertigewürze GmbH Seestraße 2/4 D-83367 Petting
Versione	02/03/2021