



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

Denominazione di vendita:

**"ERBA CIPOLLINA"**  
**Label: "Valdora"**

### Ingredienti – Origine

Erba cipollina: *Allium schoenoprasum* della famiglia delle Alliaceae

Origine/ Provenienza: Europa

### Caratteristiche generali

|                                     |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Destinazione d'uso:</b>          | Utilizzato per aromatizzare svariati pietanze e guarnire i piatti                                                                                                                  |
| Tipo di confezione:                 | Dispenser PET gr. 50, 12pz per cartone, 10 cartoni per piano, 8 piani per pallet                                                                                                   |
| Shelf-life:                         | 36 mesi                                                                                                                                                                            |
| Modalità di conservazione:          | Conservare chiuso al riparo da umidità e luce, lontano da fonti di calore (ottimale temp. di 15 °C e UR non superiore al 50%)                                                      |
| <b>Informazioni per l'utilizzo:</b> |                                                                                                                                                                                    |
| Informazioni su OGM:                | Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003                                                                                                       |
| Informazioni su allergeni:          | Nello stabilimento si lavorano sedano, senape, sesamo e latte e derivati, ma vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate                                  |
| Informazioni radiazioni ionizzanti  | Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti così come disciplinati dal Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE |
| Idoneità imballaggi                 | Italdroghe dichiara che gli imballaggi utilizzati rispettano quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 così come garantito dai fornitori.                                 |

### Caratteristiche organolettiche

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Aspetto:            | Foglie intere  |
| Colore:             | Verde          |
| Odore:              | Tipico         |
| Sapore:             | Caratteristico |
| Altre informazioni: |                |



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

| Caratteristiche chimico fisiche               | Limiti                         | Valori di riferimento                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Umidità                                       | $\leq 10 \%$                   |                                                            |
| Piombo                                        | $\leq 0,10 \text{ mg/kg}$      | Reg. CE 1881/2006                                          |
| Cadmio                                        | $\leq 0,20 \text{ mg/kg}$      | Reg. CE 629/2008                                           |
| Pesticidi                                     |                                | Conforme al Reg. (CE) n.396/2005 e al Reg. (CE) n.178/2006 |
| Aflatossina totale (somma di B1, B2, G1 e G2) | $< 10 \text{ } \mu\text{g/kg}$ | Reg. UE 165/2010                                           |
| Aflatossina B1                                | $< 5 \text{ } \mu\text{g/kg}$  | Reg. UE 165/2010                                           |
| Ocratossina A                                 | $< 15 \text{ } \mu\text{g/kg}$ | Reg. UE 105/2010                                           |
| Altre informazioni                            |                                |                                                            |

| Caratteristiche microbiologiche | Limiti                    | Valori di riferimento |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Conta batterica totale          | $\leq 10^5 \text{ ufc/g}$ |                       |
| Lieviti e muffe                 | $\leq 10^3 \text{ ufc/g}$ |                       |
| Listeria monocytogenes          | $\leq 100 \text{ ufc/g}$  | Reg. CE 2073/2005     |
| Enterobacteriaceae              | $\leq 100 \text{ ufc/g}$  |                       |
| Salmonella spp.                 | Assente / 25g             | Racc.ne 2004/24/CE    |
| Escherichia coli                | $\leq 10 \text{ ufc/g}$   |                       |
| Bacillus cereus                 | $\leq 10^3 \text{ ufc/g}$ |                       |
| Clostridium perfringens         | $\leq 10^2 \text{ ufc/g}$ |                       |
| Staphylococcus aureus           | $< 10 \text{ ufc/g}$      |                       |



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

### Etichetta:



### Foto prodotto:





## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03  
gennaio 2019

### ALLERGENI

\* 1) Nota: quanto sotto definito in merito agli allergeni, è dichiarato in funzione a quanto riportato dai nostri partners e dato dai risultati analitici effettuati a campione; non costituisce completa garanzia di assenza nei prodotti commercializzati di possibile presenza accidentale di sostanze allergeniche derivate dalle fasi di coltivazione, raccolta, lavorazione e successivo trasporto.

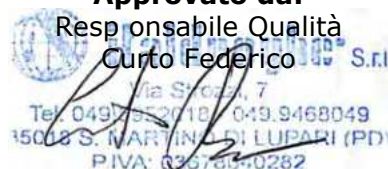
In funzione di questo, non si esonera quindi l'utilizzatore del prodotto dall'effettuare verifiche in merito.

|                                                                                                                  | NO | SI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, faro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | x  |    |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                         | x  |    |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                   | x  |    |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                 | x  |    |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                           | x  |    |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                   | x  |    |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)                                                          | x  |    |
| Frutto a guscio e prodotti derivati                                                                              | x  |    |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                               | x  |    |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                               | x  |    |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                                               | x  |    |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/ l espresso come SO <sub>2</sub>    | x  |    |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                               | x  |    |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco                                                                          | x  |    |

**Compilato da:**  
Ufficio Qualità

**Approvato da:**

Responsabile Qualità  
Curto Federico



**Data:** 31/01/2019

**Note:** la presente scheda sostituisce ed annulla tutte le precedenti edizioni e/o revisioni.