

CANNAMELA®	SCHEDA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 01 del 03/02/11	TIMO FOGLIE	SCHEDA N. 218 CBA	Pag. 1 di 2

PRODOTTO: TIMO foglie
TIMO foglie macinate

DENOMINAZIONE BOTANICA:
Thymus Vulgaris L.

ORIGINE: Area mediterranea.

DESCRIZIONE:
Pianta cespugliosa perenne delle Labiate, con piccole foglie lanceolate o lineari, della lunghezza variabile fra 1 e 5 mm. Il timo è raccolto durante la fioritura della pianta per cui sono presenti nel prodotto anche i fiori. Il timo viene essiccato con ottimi risultati: alcune varietà sono già quasi secche ancor prima della raccolta. Il prodotto è poi strofinato per separare le foglie dallo stelo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore dal grigio-verde al brunastro grigio; il colore dei fiori essiccati varia dal porpora rosa al rosa bruno. Odore e sapore caratteristici e fortemente aromatici. L'aroma si sprigiona maggiormente quando le foglie di timo sono strofinate fra le dita.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Materiale estraneo	massimo 0,5 %	ISO 927
Granulometria timo foglie: prodotto superiore a 7mm prodotto compreso fra 7 e 2 mm prodotto inferiore a 2 mm	massimo 2% minimo 96 % massimo 2 %	I.O. 042

COMPOSIZIONE CHIMICA :

Perdita in peso all'essiccamento	Massimo 12 %.	I.O. 030
Olio volatile :	minimo 1 %.	ASTA Method 5.0

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI:
Il prodotto non deriva da processi di modificazione genetica ed è conforme alla legislazione italiana ed europea vigente in materia di OGM

RESIDUI DI PESTICIDI E FUMIGANTI :
in conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore

QUESTO DOCUMENTO E' UNA COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE FIRMATO E DEPOSITATO PRESSO IL DIPARTIMENTO ASSICURAZIONE QUALITA' CANNAMELA
--

CANNAMELA®	SCHEMA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 01 del 03/02/11	TIMO FOGLIE	SCHEMA N. 218 CBA	Pag. 2 di 2

METALLI PESANTI :

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofili aerobi	Minore	200.000	ufc/g	I.O. 036
Coliformi totali	Minore	1000	ufc/g	I.O. 033
E.coli	Minore	10	ufc/g	I.O. 033
Lieviti	Minore	1000	ufc/g	I.O. 035
Ifomiceti	Minore	1000	ufc/g	I.O. 035
Spore di Clostridi solfito riduttori	Minore	200	ufc/g	I.O. 039
Salmonella spp	Assente		in 25 g	I.O. 038

MODALITA' DI CONSERVAZIONE.:

Conservare il prodotto in confezione chiusa ed al riparo da umidità, luce e fonti di calore. Conservabilità 36 mesi.