

CANNAMELA®	SCHEMA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 03 del 21/03/16	ERBA CIPOLLINA	SCHEDA N. 142 A	Pag. 1 di 2

PRODOTTO ERBA CIPOLLINA

DENOMINAZIONE BOTANICA

Allium schoenoprasum L.

ORIGINE

Europa continentale

DESCRIZIONE

Erba perenne della famiglia della cipolla (Liliaceae), spontanea o coltivata in orto. Ha fusti vuoti, sottili e simili all'erba, in pratica non ha bulbo e cresce a ciuffi. Le foglie appena raccolte, sane e ben pulite sono sottoposte a essiccazione con metodi industriali e tagliate in varie misure, in genere in pezzetti di 3 - 4 mm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore verde acceso, delicato aroma di cipolla.

CARATTERISTICHE FISICHE

Materiale estraneo	massimo 0,5 %	ISO 927
Granulometria:		I.O. 042
prodotto superiore a 3 mm	massimo 5 %	
prodotto compreso fra 0,5 e 3 mm	minimo 90 %	
prodotto inferiore a 0,5 mm	massimo 5 %	

COMPOSIZIONE CHIMICA

Perdita in peso all'essiccamento	massimo 10 %	I.O. 030
----------------------------------	--------------	----------

ADDITIVI

Il prodotto non contiene additivi.

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni.

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.

METALLI PESANTI

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofili aerobi	Minore	100.000	ufc/g	I.O. 079
Coliformi totali	Minore	100	ufc/g	I.O. 033
E.coli	Minore	10	ufc/g	I.O. 033
Lieviti	Minore	100	ufc/g	I.O. 035
Ifomiceti	Minore	500	ufc/g	I.O. 035
Spore di Clostridi solfito riduttori	Minore	50	ufc/g	I.O. 039
Salmonella spp	Assenti		in 25 g	I.O. 038

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

CANNAMELA®	SCHEDA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 03 del 21/03/16	ERBA CIPOLLINA	SCHEDA N. 142 A	Pag. 2 di 2

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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