Compagnia Italiana SHAPUR Snc di Fiorentini F. & C.
Sede e stabilim.: Via Rossaro, 2 - 24047 Treviglio (BG) - Italy
Tel. +39 0363.49356 - www.shapur.it
E-mail: info@shapur.it - amministrazione@shapur.it
R.E.A. di Bergamo N. 119462 - Reg. delle Impr. di Bergamo N. 5878
Codice Fiscale e Partita IVA 00214850166 - Cod. SDI: M5UXCR1

SPEZIE ERBE AROMATICHE ZAFFERANO DAL 1967

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	**ORIGANO FOGLIE**		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Trattasi delle foglie e dellle infiorescenze essiccate dell'Origanum Vulgare. Pianta spontanea.		
IMBALLAGGIO	Barattolo PET 100g completo di tappo bi-spargitore e "liner" sigillo salva aroma. Crt da 12 pz		
COD. SMALTIMENTO	BARATTOLO (PET 1) PLASTICA	TAPPO (PP 5) PLASTICA	LINER (C/PAP 84) CARTA
PAESE DI ORIGINE	Perù - Turchia - Grecia		

1) CARATTERISCTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Aromatico, leggermente amaro
COLORE	Verde più o meno intenso
ODORE	Caratteristico gradevole

2) CARATTERISTICHE FISICHE

GRANULOMETRIA	95 min	g/100 attraverso US 7 mesh (2,800 mm)
PESO SPECIFICO	Da 110 a 180	g/litro circa
IMPURITA'	2 maz	g/100g

3) CARATTERISTICHE CHIMICHE

PERDITA DI PESO		
ALL'ESSICAMENTO	12 max	g/100g a 150° C su campione di 5g
WATER ACRTIVITY	0,7 max	aW
OLIO VOLATILE	1,0 min	ml/100g
CENERI TOTALI	10 max	g/100g
CENERI Ac. Ins.	2 max	g/100g

4) METALLI PESANTI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFINI

PIOMBO (Pb)	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n° 1881/2006 e successivi	
CADMIO (Cd)	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n° 1881/2006 e successivi	
SO2	10 max	mg/Kg dose massima espressa come SO2

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SALMONELLE	Assente cfu/25g	

6) MICOTOSSINE

AFLATOSSINA B1	5 max	ppb
AFLATOSSINE TOT.	10 max	ppb B1 + B2 + G1 + G2
OCRATOSSINA A	15 max	ppb

7) RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n° 396/05, n° 178/2006, n° 149/2008 e successivi.

8) ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organiscmi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.

9) ALLERGENI CRITICI CUI AL REG. 1169/2011

Ingredienti Potenzialmente Allegenici di cui al Reg. U.E.N. 1169/2011 (nota 1)	Presenza Diretta nel Prodotto (nota 2)	Rischio di contaminazione accidentale (nota 3)	Presenza nella Linea di lavorazione dell'Azienda	Presenza nel sito di produzione o stoccaggio dell'Azienda
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Crostacei e prodotti a base di crostacei	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Uova e prodotti a base di uova	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Pesce e prodotti a base di pesce	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Arachidi e prodotti a base di arachidi	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Soia e prodotti a base di soia	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noce comune, noce del Brasile, Noce di Acagiù, Noce di Pecan, Pistacchio e prodotti derivati	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Sedano e prodotti a base di sedano	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Senape e prodotti a base di senape	**NO**	**NO**	**SI**	**SI**
Sesamo e prodotti a base di sesamo	**NO**	**NO**	**SI**	**SI**
Lupino e prodotti a base di lupino	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Molluschi e prodotti a base di molluschi	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO2	**NO**	**NO**	**SI**	**SI**

Nota 1)	Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011
Nota 2)	Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011.
Nota 3)	Indica solamente se esiste, all'interno dell'Azienda Compagnia Italiana Shapur snc e durante la lavorazione e/o manipolazione del Prodotto da parte di Compagnia Italiana Shapur snc, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. EU 1169/2011.

Il Prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sesamo, aglio e cipolla disidratati.
Resta salvo tutto quanto indicato nella sopra riportata tabella, colonne per gli allergeni critici.

10) CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.
Prodotto utilizzabile preferibilmente entro TRE anni.

Le informazioni sopra riportate non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllare la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore.