

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 849

Rev 01 del
03/07

ORIGANO ESSICCATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Origano essiccato

IMPIEGO

Pronto all'uso. per preparazioni tradizionali regionali a base pomodoro (pizza, parmigiana di melanzane, sughi in generale). Ideale con le verdure, è indicato anche con piatti a base di uova, con carne e pesce al forno

INGREDIENTI

Origano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Foglie di origano disidratato, limitata presenza di steli

COLORE: Verde chiaro di diversa intensità, propria dell'origano disidratato

ODORE: intenso e fragrante della nota aromatica

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphilococcus Aureus: < 100

Eschericchia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

L'origano viene automaticamente sottoposto a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettamento e l'incartonamento

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 849Rev 01 del
03/07**ORIGANO ESSICCATO**Pagina 2 di
4**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,070 kg
Capacità: 1100 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,208 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 135,0 mm
Diametro: 113,0 mm
Peso imballo: 138,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

SCHEMA TECNICA**COD. 849****ORIGANO ESSICCATO**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980008492

ITF14: 08004980108499

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 335 kJ

Energia: 93 kcal

Grassi: 10,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,0 g

Carboidrati: 49,5 g

di cui zuccheri: 49,0 g

Proteine: 5,0 g

Sale: 0,00 g

Fibra: 15,0 g

Grassi trans: 0,0 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 849Rev 01 del
03/07**ORIGANO ESSICCATO**Pagina 4 di
4**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: < 12 %

Umidità: < 12 %

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: