

SCHEDA TECNICA

Codice documento: st_1015_sseo_origano.conv.per_22

Data di emissione: 30.03.2022

Data ultima revisione: 30.04.2026 (Rev.01/26)



ORIGANO CONVENZIONALE (PER)

1015

CARATTERISTICHE TECNICHE

CATEGORIA	Spezie, semi, erbe aromatiche, ortaggi
NOME SCIENTIFICO	Origanum Vulgare – Origanum Virens
DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto dalle foglie e dalle sommità fiorite, sane, pulite, ed essiccate
INGREDIENTI	Origano 100%
ALLERGENI	Vedere tabella
CONFEZIONAMENTO	Busta 1kg
LOTTO	Riferimento in etichetta
DESTINAZIONE	Il prodotto è indicato come ingrediente per varie ricette di prodotti culinari.
IMPIEGO	Condimento, insaporitore.
CONSERVAZIONE	Per un miglior mantenimento del prodotto si consiglia di conservare in un luogo fresco (temperatura <25°C) e asciutto (umidità residua <60%), al riparo da fonti di calore, luce ed umidità. Dopo l'uso richiudere la confezione e consumare rapidamente il prodotto residuo.
SHELF LIFE	Il prodotto, conservato correttamente, deve essere consumato preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
IMBALLO	Il prodotto è confezionato in contenitori che garantiscono l'igiene e la sicurezza del prodotto, idonei al contatto alimentare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Omogeneo
ODORE	Tipico del prodotto
COLORE	Tipico del prodotto
SAPORE	Tipico del prodotto
STRUTTURA	Foglie

SCHEDA TECNICA

Codice documento: st_1015_sseo_origano.conv.per_22

Data di emissione: 30.03.2022

Data ultima revisione: 30.04.2026 (Rev.01/26)



PARAMETRI CHIMICO-MICROBIOLOGICI

PARAMETRO	LIMITE
Conta microbica a 30°C	< 10 ⁵ UFC/g
Conta di E. coli beta-glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g
Conta di Enterobatteriacee a 37°C	< 10 UFC/g [Commission Recommendation of 19 December 2003]
Conta di Bacillus cereus presunto a 30°C	< 100 UFC/g [Commission Recommendation of 19 December 2003]
Conta di lieviti e muffe	< 10 ³ UFC/g
Conta di Stafilococchi Coagulasi Positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C	< 100 UFC/g
Ricerca di Salmonella spp.	Assente in 25 g [Commission Recommendation of 19 December 2003]
Ricerca di Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g [Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.]
Pb	< 0,10 mg/kg [Reg. CE 1881/2006]
Cd	< 0,050 mg/kg [Reg. CE 629/2008]
Aflatossina B1	< 5,0 µg/kg [Reg. CE 165/2010]
Aflatossine totali (somma B1, B2, G1, G2)	< 10,0 µg/kg [Reg. CE 165/2010]
Ocratossina A	< 15,0 µg/kg [Reg. CE 105/2010]

DICHIARAZIONI

HACCP	L'azienda applica un Piano di Autocontrollo Alimentare secondo il Sistema HACCP conforme al Regolamento CE n. 852/2004.
OGM	Il prodotto non contiene e non è costituito da ingredienti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003). Non effettuando lavorazioni con prodotti OGM non è possibile alcuna forma di contaminazione; le forme di contaminazione quindi all'interno dell'azienda possono essere soltanto di tipo involontario ed accidentale delle produzioni.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati o ionizzati in conformità al Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE riguardo cibi ed ingredienti ionizzati.
INDICAZIONI PER ADDITIVI CON LIMITE LEGALE	Per alimenti. Considerando gli additivi riportati nella lista ingredienti, conferiamo che il semilavorato soddisfa i requisiti legislativi in termini di livelli massimi di additivi impiegati (Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.) e che gli stessi rispettano i requisiti del medesimo regolamento anche sul prodotto finito se il dosaggio suggerito del semilavorato viene rispettato.
TRACCIABILITÀ	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002.
IMBALLI	Gli imballaggi sono in conformità al D.M. 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e s.m.i., Reg. CE 10/2011 e s.m.i.

SCHEDA TECNICA

Codice documento: st_1015_sseo_origano.conv.per_22

Data di emissione: 30.03.2022

Data ultima revisione: 30.04.2026 (Rev.01/26)



ALLERGENI ALIMENTARI – Rif.: Allegato II del Reg. UE 1169/2011

TIPO ALLERGENE	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL NOSTRO SITO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	-	✓	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-	✓	-
Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti)	-	✓	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	✓	-
Senape e prodotti a base di senape	-	✓	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	✓	-
Anidride solforosa e solfiti (concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/L in termini di SO ₂ totale nel prodotto finito)	-	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-	-

LEGENDA:
✓ Presente - Assente * Possibili tracce

NOTE

- Prodotto destinato ad usi professionali.
- Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisiti e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto.
- I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratorio con Autorizzazione del Ministero della Sanità per analisi degli Alimenti ed accreditato ACCREDIA. A richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati di analisi.
- Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti PRIMA dell'utilizzo.
- Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.