

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 850

Rev 01 del
03/07

ROSMARINO LIOFILIZZATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Aghi di rosmarino interi, liofilizzati

IMPIEGO

Pronto all'uso, si aggiunge nei sughi per arrosti, sulle patate. Ottimo per arricchire di gusto pane, focacce e molte varianti di torte salate. Ideale per condimenti aromatizzati per carpacci

INGREDIENTI

Rosmarino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: aghi interi, limitata presenza di sfrido e di rametti

COLORE: verde chiaro tenue

ODORE: intenso e fresco

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

Il rosmarino liofilizzato viene automaticamente sottoposto a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettamento e l'incartamento

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 850Rev 01 del
03/07**ROSMARINO LIOFILIZZATO**Pagina 2 di
4**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,170 kg
Capacità: 1100 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,308 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

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

COD. 850

ROSMARINO LIOFILIZZATO

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 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: 8004980008508

ITF14: 08004980108505

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2807 kJ

Energia: 671 kcal

Grassi: 30,8 g

di cui: acidi grassi saturi: 15,0 g

Carboidrati: 94,5 g

di cui zuccheri: 94,5 g

Proteine: 9,8 g

Sale: 0,26 g

Fibra: 18,0 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. 850

Rev 01 del
03/07

ROSMARINO LIOFILIZZATO

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: < 5 %

Umidità: < 5 %

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: