

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Origano blend, foglie e polvere

Codici: 3-0276, 3-0277, 3-0600, 3-0601, 3-0602, 3-0603, 3-0606, 3-0279, 3-0501

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CEE/UE 852/2004, 178/2002 e ss.mm.ii.	

Descrizione

Miscela di *Origanum spp.* (famiglia *Lamiaceae*) ed altri generi botanici (tra cui maggiorana, cisto, timo...), composta da foglie ed infiorescenze essiccate, ripulite, tagliate e vagliate. Una volta essiccate le foglie possono essere macinate fino a ridurle in polvere

Origine

Turchia, UE

Composizione

Origano (fam. *Lamiaceae*) ed altri generi botanici

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Foglie; Polvere (art.3-0276/0277)
Colore	Foglie verde maculato / Polvere verde (art.3-0276/0277)
Odore	Caratteristico, aromatico, esente da note estranee quali ammuffito e stantio
Sapore	Tipico

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	10	max	
Ceneri	%	9	max	
Olio essenziale	%	0,5 1,0	min min	3-0600/0601/0276/0277/0279/0606/0501 3-0602/0603

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 915/2023 e ss.mm.ii.)

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità	Accettabilità	
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente	

Allergeni

Non può essere esclusa presenza di **sedano, sesamo, senape, soia, glutine** per contaminazioni antecedenti la gestione del prodotto presso il sito di Macor di Trucazzano srl.

Reg. UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Origano blend, foglie e polvere

Codici: 3-0276, 3-0277, 3-0600, 3-0601, 3-0602, 3-0603, 3-0606, 3-0279, 3-0501

Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

Modalità d'uso

Secondo buona tecnica

Imballi(rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezzu- ra	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
3-0276	Kg 1	sacchetto in PET/Alu/PE	sacchetto Kg1x10	
3-0277	Kg 20	sacco in carta o carta/PP	sacco Kg 20	
3-0600/0602/0606	kg10	sacco in carta o carta/PP	sacco Kg 10	5 sacchi x 4 strati
3-0601/0603	kg1	sacchetto in PE	cartone Kg 1x10	6 cartoni x 4 strati
3-0279	g500	sacchetto in PET/Alu/PE	cartone g 500x10	8 cartoni x 5 strati
3-0501	g150	dosatore in plastica	cartone g150x12	6 cartoni x 6 strati

CARTONI/INTERFALDE : **PAP20** - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : **4 LDPE**
PALLET : LEGNO **FOR50** / PLASTICA **2 HDPE** oppure **O7**

Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Origano blend, foglie e polvere

Codici: 3-0276, 3-0277, 3-0600, 3-0601, 3-0602, 3-0603, 3-0606, 3-0279, 3-0501

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

Reg.UE 25/10/2011 n°1169

Allegato V – Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale
capo 4: le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele

Note

Prodotto destinato ad usi professionali

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

Si raccomanda di effettuare una **VAGLIATURA PREVENTIVA** del prodotto prima dell'impiego nei propri processi produttivi, **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.

ALLERGENI :

La Ditta Macor di Trucazzano srl si avvale di diversi fornitori qualificati per il prodotto oggetto della presente specifica. Le informazioni relative agli allergeni si rifanno quindi a quanto messo a disposizione dai fornitori stessi.

Si richiede di specificare al momento dell'ordine, per iscritto, qualsiasi esigenza in merito, in modo che venga presa in carico e gestita tramite selezione di specifici fornitori/lotti o effettuando analisi liberatorie da concordarsi commercialmente.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo. Eventuali CC occorse presso il fornitore vengono opportunamente segnalate.