

BASILICO DISIDRATATO POLVERE

GENERALITÀ: IDA s.r.l. – Via Carlo Borra, 1 – 15122 San Giuliano Nuovo (AL) - Italy -
Tel.: +39 0131 388202 – Fax: +39 0131 388503 – Skype: idasrl1 - e_mail:
info@idanet.it – web site: www.idanet.it

DESCRIZIONE: basilico disidratato (*Ocimum basilicum L.*) ottenuto mediante disidratazione con forno ad aria calda, da basilico fresco selezionato e macinato. Il prodotto è 100% basilico, senza aggiunta di additivi.

Origine: Egitto

ANALISI

• FISICHE

DESCRIZIONE	VALORE
Colore	Verde scuro, tendente al marrone chiaro
Sapore e profumo	Speziato, amaro, tipico del prodotto, esente da note estranee
Dimensione	< 800 µm

• CHIMICHE

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Umidità	12	Max	%
Ceneri totali	16	Max	%
Impurità ferromagnetiche	3	Max	Mg/kg
Minerali contaminanti non dissolubili in 10% HCl	2	Max	%
SO ₂	Assente		
Contenuto di particelle bruciate	No		
Additivi	No		

• MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Carica batterica totale	1x10 ⁷	MAX	u.f.c. / g
Coliformi totali	Negativo in 1x10 ⁴		u.f.c. / g
E. Coli	Negativo		0,1g
Muffe	5x10 ⁴	MAX	u.f.c. / g
Salmonella	Negativo	-	25/g

IMBALLO E MAGAZZINAGGIO: sacco carta di 3 strati, con PE interno, o sacco di juta

Per la conservazione del prodotto si raccomanda quanto segue:

Conservare il prodotto in confezioni originali, sigillate, in luogo fresco ed asciutto, ben ventilato, lontano da sorgenti di calore e luce. Umidità relativa 75% max, temperatura sotto i 20°C

SCADENZA: 24 mesi dalla data di produzione in confezioni originali rispettando le modalità di conservazione sopra indicate.

OGM: IDA garantisce che tutta la sua produzione è realizzata con materia prima NON GENETICAMENTE MODIFICATA

- Pesticidi residui: prodotto secondo la normativa UE sui pesticidi e contaminanti – EU Regolamento della Commissione (CE) N. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 - massimi livelli per taluni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Radioattività: il prodotto è libero di radioattività, non è stato trattato con irradiazione;
- particelle di ferro: il prodotto è passato attraverso Magneti ferro e metal detector;
- Allergeni: esente da allergeni, il **sedano** è presente come allergene e viene processato sulla linea di produzione in periodi differenti. Non è possibile garantirne l'assenza totale.
- Il prodotto è **GLUTEN FREE**
- Tracciabilità: sistema di controllo qualità implementato permette di risalire alla provenienza del lotto fino al campo d'origine.

Si dichiara che la produzione è conformità alle seguenti normative EU:

- CE reg. 178/2002 che stabilisce i principi generali e requisiti della legislazione alimentare,
- Reg. CE 852-853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Numero di registrazione CE 2003/89 e Reg. 1169/2011 riguarda indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- CE Reg. 10/2011 - su materie plastiche e articoli destinati a venire in contatto con alimenti.