

ORIGANO ESSICCATO NATURALMENTE NATURALLY DRIED OREGANO



Tutti gli aromi sono raccolti sulle pendici dei nostri monti dove nascono spontanei ed essiccati naturalmente.

All herbs are pickled on the slopes of the our mountains and naturally dried.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Origano essiccato naturalmente; / <i>Naturally dried oregano;</i>
Ingredienti / Ingredients	Origano; / Oregano;
Processo di produzione / Production process	Raccolta, essiccazione e confezionamento; / <i>Harvesting, drying and packaging;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 24 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 24 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce; / <i>After opening store in a cool and dry place, away from light and heat sources;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemo-physical characteristics	- aW = < 0.75 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);
Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistachio (Pistacia vera) products;</i>

Caratteristiche / Features	L'origano essiccato naturalmente si presenta di colore verde scuro, con intense e persistenti note aromatiche di origano. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Naturally dried oregano has a green dark color, with intense and persistent aroma of oregano. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Utilizzare per condire o per aromatizzare i piatti. Consigliato su carni bianche e rosse, pesce, sughi, insalate e bruschette; / <i>Use for seasoning or flavoring dishes. It is recommended on red and white meats, fish, sauces, salads and bruschettas;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	25 g / 0,9 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	191 g / 6,7 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8423
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853084232

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	1300 g / 45,9 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853084232

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	20	21
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	480	630
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	2880	3780

5. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100

Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Coagulase positive staphylococci</i>	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / <i>Absent</i> (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / <i>Undetectable</i> (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / <i>Absent</i>

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

6. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 22-01-2016	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 09-07-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>