

## MAGGIORANA ESSICCATO NATURALMENTE NATURALLY DRIED MARJORAM



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	Maggiorana essiccato naturalmente; / <i>Naturally dried Marjoram</i> ;
Ingredienti / Ingredients	Maggiorana; / Marjoram;
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 / Chemico-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	La maggiorana essiccata naturalmente si presenta di colore verde scuro, con intense e persistenti note aromatiche di maggiorana. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Naturally dried marjoram has a green dark color, with intense and persistent aroma of marjoram. 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	30 g / 1 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	196 g / 6,9 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8443
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853084430

## 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	08030853084430

## 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	18	21
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	432	630
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	2592	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>