

SALE MARINO DI SICILIA AROMATIZZATO ALL'ORIGANO SICILIAN OREGANO FLAVORED SEA SALT



I nostri Sali sono ottenuti con sale marino di Trapani, al naturale o aromatizzati con i migliori aromi ed erbe delle coste Mediterranee e con scorza di agrumi Siciliani.

Our salts are obtained with Trapani sea salt, naturally or flavored with spices and herbs of Mediterranean coast of Sicily and citrus peel.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Sale marino aromatizzato con origano essiccate; / <i>Sea salt flavoured with dry oregano;</i>
Ingredienti / Ingredients	Sale marino, origano; / <i>Sea salt, oregano;</i>
Processo di produzione / Production process	Dopo la scrupolosa selezione del sale avviene la miscelazione del sale con l'origano e l'invasettamento; / <i>After attentive selection happens the mixing of sea salt with oregano and the bottling;</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 = < 0.50 (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	Il sale marino all'origano si presenta con un colore verdastro, donatogli dalle erbe Mediterranee essiccate. Il profumo è di origano. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Sicilian sea salt flavoured with oregano has a coarse medium size. The color is light green, thanks to the Mediterranean herbs. The flavor is of aromatic oregano. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Utilizzare sia a crudo che in cottura; / <i>Ideal for cooking or raw;</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	200 g / 7,1 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	366 g / 13 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8553
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853085536

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2350 g / 82,9 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853085536

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	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10

Muffe / <i>Mold</i>	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / <i>Presumed 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 03-02-2015	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 07-11-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 03 del 08-07-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>