



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	AGLIO POLVERE BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Polvere omogenea
	Odore	Tipico d'aglio
	Colore	Beige
	Sapore	Tipico dell'aglio
Nome botanico	<i>Allium sativum</i> L.	
Materia prima	Aglio bulbi da agricoltura biologica.	
Allergeni presenti come ingredienti	Contiene naturalmente SOLFITI . La concentrazione di SO2 può variare da 10 a 100 mg/Kg.	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico – fisiche	Umidità	< 8 %
	Ceneri	< 6 % su s.secca
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
	Ocratossine, Aflatossine	
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Proteine	15,6 g
	Grassi	< 0,5 g
	di cui acidi saturi	< 0,2 g
	Carboidrati	69,6 g
	di cui zuccheri	20,8 g
	Fibre alimentari	4,6 g
	Sale	0,10 g
Caratteristiche microbiologiche	Energia	350 Kcal 1.496 KJ
	Carica batterica totale	< 1.000.000 ufc/g
	Lieviti	< 10.000 ufc/g
	Muffe	< 10.000 ufc/g
	E.Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente in 50 g	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Origine	Egitto
Shelf-life	12 mesi
Codice articolo	AGLIOBIO
Voce doganale	0712 9090
Confezionamento	Cartoni con sacco in Pe interno da 10/20/25 Kg. Buste termosaldate in politene o alluminio da 1 Kg. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVIO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	SI		Anidride solforosa	SI	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. AGLIO POLVERE BIO

Rev06 del 02.04.2020