

Denominazione botanica Descrizione del prodotto Paese di origine Imballaggio Syzygium aromaticum [L.] Merr. et Perry (famiglia delle Myrtaceae) Gemme fiorali raccolte prima dell'antesi, essiccate e successivamente ripulite e vagliate Unione delle Comore, Madagascar, Tanzania, Indonesia, Brasile Sacchi di polietilene blu						
Descrizione del prodotto         Gemme fiorali raccolte prima dell'antesi, essiccate e successivamente ripulite e vagliate           Paese di origine         Unione delle Comore, Madagascar, Tanzania, Indonesia, Brasile						
Paese di origine Unione delle Comore, Madagascar, Tanzania, Indonesia, Brasile	Gemme fiorali raccolte prima dell'antesi, essiccate e successivamente ripulite e vagliate					
Imbellaggie Sacchi di polictilene blu						
Imbanaggio Saccin di ponetnene ola						
and the second s	Caratteristico, aromatico, piccante					
colore Marrone molto scuro con tonalità rossastre. La gemma è di colore più chiaro.						
Constraint a second of interest and only						
odore Caratteristico, aromatico, intenso, gradevole						
caratteristiche fisiche granulometria Gemme intere con gambo, di dimensioni approssimative pari a 1 – 3 cm						
Peso specifico Da 340 A 380 g/litro Determinato mediante apparato digitale (30 battiti per						
60")						
impurita' 1 max g/100 g						
caratteristiche chimiche Umidità 12 max g/100 g ISO 939:1980						
Water Activity 0.7 max aW Rotronic						
Olio Volatile 8 min ml/100 g						
Ceneri Totali 7 max g/100g						
Ceneri Acido insolubili 0.5 max g/100g						
caratteristiche microbiologiche Salmonellae Assente cfu/25 g						
Prodotto non sottoposto a cottura o altri processi di pastorizzazione						
micotossine Aflatossina B1 Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo nº1881/2006 e successivi	Aflatossina B1 Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi					
Aflatossine totali B1+B2+G1 Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi						
Aflatossine totali B1+B2+G1 Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi +G2	Ili B1+B2+G1 Entro i iliniu massimi previsti dai Regoramento Europeo ii 1881/2000 e successivi					
Ocratossina A Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1137/2015 e successivi	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1137/2015 e successivi					
residui di prodotti fitosanitari Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e						
successivi	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
organismi geneticamente Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con					
modificati i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti						
	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 3 anni					
conservazione Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 3 anni	1					



articolo	CHIODI GAROFANO INTERO RIPULITO					
Allergeni	Il prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sedano, sesamo, senape, aglio e cipolla disidratati. Resta salvo tutto quanto indicato nella seguente tabella, colonne e note specifiche per gli allergeni critici					
Ingredienti Potenzialmente Allergenici di cui al Regolamento U.E N. 1169/2011 (nota 1)	COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto (nota 2 e 7)	COLONNA B) Nome Specifico e Quantità (Come da nota 3)	COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale (note 4 e 7)	COLONNA D) Presenza nella linea di lavorazione	COLONNA E) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio	
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO		NO	NO	NO	
Frutta a guscio (Come da nota 6)	NO		NO	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	SI	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	SI	
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	SI	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2			NO	NO	SI	



## Nota 1) Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011

- Nota 2) Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011
- Nota 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto e, ove possibile e senza sorta di precisione assoluta, la quantità relativa (con una delle possibili indicazioni, o similari: % in peso, range, "inferiore a" o "maggiore a")
- Nota 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda e durante la lavorazione e/o manipolazione del prodotto, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011
- Nota 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendaleo nel deposito di stoccaggio sono presenti allergeni critici. L'azienda, a seguito di specifica valutazione dei pericoli e dei conseguenti possibili rischi che potrebbero sussistere in azienda, ha compilato ed applica compiutamente apposita procedura per la gestione di ingredienti potenzialmente allergenici. Sono in atto precise disposizioni interne atte a prevenire, ove possibile, fenomeni di contaminazione accidentale imputabili alla diretta attività produttiva
- Nota 6) Mandorla (Amigdalus communis), nocciola (Corylus avellana), noce comune (Juglans regia), noce di Acagiù (Anacardium occidentale), noce di Pecan (Carya illinoiesis), noce del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchio (Pistacia vera), noce del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
- Nota 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta