

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./ Articolo **NB.2462PI**

Designation/ Referenza: Chamomile/ Camomilla

Classification/ Categoria: Blooms / Fiori

Origin/Origine: U.E

Declaration in quantity, in downward sequence/ Dichiarazione in quantità decrescente

Ingredients: *Chamomile

*Organic.

Ingredienti: *Camomilla

* da agricoltura biologica

Sensory properties/ Caratteristiche organolettiche

Appearance/ Apparenza: yellow flowers/ fiori gialli

Taste/ Gusto: typical of chamomile/ tipico della camomilla

Smell/ Odore: typical of chamomile/ tipico della camomilla

Feature/ Struttura: uneven/ non uniforme

Storage conditions / Condizioni di conservazione

Dark, cool and dry.

The product should be stored at room temperature below 20° C and should not be expose to direct sunlight.

Buio, fresco e asciutto.

Il prodotto deve essere conservato a una temperature inferiore a 20° C e non deve essere esposto alla luce solare diretta

Shelf life / Durata: 36 months in the case of correct storage on production date/ 36 mesi in caso di corretta conservazione

PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT/ CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE DEL PRODOTTO:

According to Decree 3176/1983, which approves the Technical Health Regulations for the preparation, circulation and trade of plant species for infusions for food use.



Secondo il Decreto 3176/1983, che approva il Regolamento Tecnico Sanitario per la preparazione, la circolazione e il commercio di specie vegetali per infusi per uso alimentare.

Article /Articolo 11:

- humidity/ umidità: maximum /massimo 15 %.
- ash/ ceneri: maximum / massimo 14%.

Microbiological values/ Valori microbiologici

Based on the recommendation of the European Herbal Infusion Association
 Basati sulle raccomandazioni dell'Associazione Europea per Prodotti da Infusione

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Total plate count/ Conta batterica totale | $<1.000.000\text{ufc/g}$ |
| 2. Mould fungus/ Muffe, funghi | $<100\text{ cfu/g}$ |
| 3. Yeasts/ Lieviti | $<10.000\text{ufc/g}$ |
| 4. Salmonella | absence/25 grs. |
| 5. Bacillus Cereus | 1000 u.f.c./g |

Allergens/ Allergeni

**ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULAION EC NO. 2003-89/
 ALLERGENI IN ACCORDO CON L'ATTUALE REGOLAMENTAZIONE EC. N. 2003-89**

Allergens/ Allergeni	Presence/ Presenza	In our production / Nel ns stabilimento	Cross Contamination / Contaminazione ¹
Celery and products there of Sedano e prodotti affini	O	X	O
Cereals containing gluten, products thereof Cereali contenente glutine e affini	O	X	O
Crustaceans and products thereof Crostaicei e affini	O	O	O
Eggs and products thereof Uova e affini	O	O	O
Fish and products thereof Pesce e affini	O	O	O
Milk and dairy products (incl.lactose) Latte, latticini (incl. lattosio)	O	O	O
Mustard and products thereof Senape e affini	O	X	O
Nuts and nut products Noci e affini	O	X	O



Peanuts and products thereof Arachidi e affini	O	X	O
Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e affini	O	X	O
Soybeans and products thereof Soya e affini	O	O	O
Solphur dioxide and sulphites >10mg/kg Diossido di zolfo e solfiti >10mg/kg	O	O	O
Molluscs and products thereof Molluschi e affini	O	O	O
Others (according to ALBA-list) Altri (in accordo con elenco ALBA)	O	O	O

X = presence / presente - O = no presence / non presente

GMO/OGM

Free, this product does not contain genetically modified organism/
Assenti, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo. In the H.A.C.C.P. manual, the company has considered the danger of contamination by allergens and has described the procedures to avoid and keep it under control.

