

Azienda Agricola Nicolini Marco Sarzana	Campagna 2013	Scheda BIO 2013
		4%

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO:
SEMILAVORATO DI BASILICO BIOLOGICO IN OLIO EXTRAVERGINE AL 4 % IN SALE MARINO**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: semilavorato di basilico BIOLOGICO in olio extravergine biologico

DESCRIZIONE: il prodotto viene preparato e confezionato dall'Azienda Agricola Nicolini Marco con basilico biologico proveniente da coltivazione biologica italiana, si utilizzano solo ingredienti biologici in piena conformità alle norme vigenti in materia alimentare.

COMPOSIZIONE	
basilico biologico	70 %
olio extravergine di oliva biologico	25,7 %
Sale marino	4 %
Acido ascorbico E300	0,3%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Profumo	Aroma tipico del basilico
Sapore	Intenso di basilico fresco
Colore	Verde brillante

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Parametro	Unità di misura - u.m.	Valore medio
Umidità	% p/p	55
Grassi	% p/p	26
Proteine	% p/p	2
Carboidrati	% p/p	3
Sodio Cloruro	% p/p	4
Acqua libera	% p/p	0,94
pH	Valore pH	4,5 – 5,0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametro	Unità di misura - u.m.	Valore minimo	Valore massimo
Carica microbica totale	ufc/g	< 100.000	< 1.000.000
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	< 100
Listeria spp	ufc/g	assente	assente
Salmonella	ufc/g	assente	assente
Stafilococcus aureus	ufc/g	<10	<100
Lieviti	ufc/g	< 3.000	< 30.000
Muffe	ufc/g	< 500	< 5.000

ALLERGENI	L'azienda Agricola Nicolini Marco attesta che all'interno del proprio ciclo di lavorazione non vengono utilizzati prodotti allergenici
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	L'azienda Agricola Nicolini Marco attesta che il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE.
CONSERVAZIONE	Temperatura di conservazione del prodotto -12°C
UTILIZZO DEL PRODOTTO	Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 24 mesi dalla produzione

Sede legale: Via Paternino, 35 – 19038 Sarzana (SP) – Sede produttiva: Via Borghetto, 99 – 54035 Fosdinovo (MS)
telefono/fax 0187.670387 - mail: info@basilicoligure.it - www.basilicoligure.it