

AZIENDA AGRICOLA NICOLINI MARCO

Sede legale: Via Paternino, 35 19038 Sarzana (SP)
 Sede operativa: Via Borghetto, 99 54035 Fosdinovo (MS)
 Partita IVA 00489830117
 Codice Fiscale NCL MRC 65R22 D611Y
info@basilicoligure.it tel/fax 0187/670387

SCHEDA TECNICA**SEMILAVORATO BASILICO****2 % CONGELATO****Campagna 2010**

Data: 10/08/2010

Pag.1 di 1

1.0 DENOMINAZIONE PRODOTTO: SEMILAVORATO DI BASILICO GENOVESE D.O.P. IN OLIO VEGETALE al 2% di SALE**2.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato ottenuto da basilico genovese D.O.P.

Processo produttivo

Una volta raccolto il basilico viene trasportato nel nostro laboratorio dove inizia la fase di lavorazione vera e propria. Le piantine raccolte iniziano loro processo produttivo partendo da tre diversi tipi di lavaggio: ad ogni passaggio, in ognuna delle rispettive vasche, esse ricevono una doccia di acqua pulita e cloro dosato, in quantità differente a seconda della fase di lavaggio. L'accuratezza di questo procedimento permette l'eliminazione delle polveri e di tutti quegli elementi che concorrerebbero all'insorgenza di carica batterica nel prodotto finito. Dopo le fasi di lavaggio - sanificazione, tramite una tramoggia di carico, il basilico viene sgrondato in una centrifuga alla velocità di settecento giri al minuto. A questo punto della lavorazione il basilico è convogliato in un cutter nel quale vengono dosati automaticamente gli ingredienti a seconda del tipo di semilavorato. Il controllo degli ingredienti è affidato ad un apposito software che interrompe con allarme la linea badge se tutti gli ingredienti non sono entrati nella miscelazione. Come ulteriore verifica della corretta miscela viene effettuato un controllo del pH. Ogni macinata che esce dal cutter viene scaricata in un polmone di contenimento che alimenta la macchina confezionatrice o la pompa di riempimento tank. Il confezionamento avviene attraverso una macchina automatica di formazione / riempimento / saldatura delle buste oppure in tank di acciaio inox. Concluso il confezionamento il prodotto viene stoccato in celle frigorifere per il congelamento a temperature di max -12° C.

3.0 COMPOSIZIONE

Basilico genovese D.o.p. (72%), olio di girasole (26%), sale (2%).
 Additivi alimentari : acido ascorbico E 300 (2 ‰).

4.0 CARATTERISTICHE QUALITATIVE**4.1 CARATTERISTICHE FISICHE**

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza
Materiale estraneo non vegetale	% p/p	Assenza	-
Materiale estraneo vegetale	% p/p	Assenza	-

4.2 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico di basilico

Sapore: tipico di basilico in olio, assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione.

Colore: verde brillante, non tendente al giallo

4.3 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	Unità di misura	Valore medio	tolleranza
Umidità	%p/p	55	+5
Grassi	%p/p	40	+4
Proteine	%p/p	2	+0,9
Carboidrati	%p/p	3	+2
NaCl	%p/p	2	+ 0,5
Aw (25°C)	%p/p	< 0,96	+ 0,02

4.4 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Valore medio	limite
Carica microbica totale	ufc/g	<3000	<300000
E. Coli	ufc/g	<10	<100
Listeria spp	ufc/25g	< 10	< 100
Salmonella	ufc/25g	Assente	assente
Stafilococchi aurei	ufc/g	<10	<100
Spore di anaerobi s.r.	ufc/g	<10	<100
Lieviti	ufc/g	<1000	<10000
Muffe	ufc/g	<1000	<3000

4.5 CONTAMINANTI

Parametro	Unità di misura	Valore normale	limiti
Metalaxil	mg/kg	<1	previsti di legge
Piombo	mg/kg	<10	previsti di legge
Cadmio	mg/kg	<10	previsti di legge

5.0 ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Il fornitore ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni: vedi scheda.

6.0 ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dalla direttiva 2001/18/CE.

7.0 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il prodotto è consegnato confezionato in sacchi di polietilene alimentare racchiusi in un cartone di trasporto o tank in acciaio inox.

Le confezioni devono riportare almeno le seguenti indicazioni:
 Denominazione di vendita (semilavorato al Basilico Genovese DOP);

Peso netto;

Ragione sociale e sede del produttore;

Lotto di produzione e/o data di scadenza espressa in giorno, mese e anno.

In alternativa le suddette indicazioni possono essere riportate nel documento commerciale.

8.0 SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Temperatura del prodotto: -12 °C.

24 mesi dalla data di produzione