

<b>BONOMELLI S.r.l.</b>	<b>Specifica Prodotto Finito</b>	<b>SPF-142</b>
Pag. n° 1 di 3		Emissione del 12-10-18 Rev.0 del 12-10-18

## 1. Denominazione del prodotto

### CAMOMILLA FIORE BIO (LATTA)

## 2. Classificazione merceologica

Camomilla (*Matricaria chamomilla L.*) biologica

## 3. Descrizione del prodotto

Capolini interi di camomilla. Prodotto essiccato, biologico.

## 4. Tecnologia produttiva

Il processo produttivo è caratterizzato dalle fasi di ricevimento della materia prima in cartoni, con le opportune analisi e verifiche di controllo, seguite dal processo di disinfestazione, dalle fasi di preparazione del semilavorato (cernita), dalla vagliatura e dalle successive fasi di confezionamento prodotto.

## 5. Origine botanica

*Matricaria chamomilla L.*

## 6. Valori nutrizionali

	<b>Valori nutrizionali medi per 100 ml di infuso pronto</b>
<b>Energia</b>	10 kJ – 2 kcal
<b>Grassi</b>	0 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0 g
<b>Carboidrati</b>	0,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,1g
<b>Proteine</b>	0 g
<b>Sale</b>	0 g

## 7. Caratteristiche Chimico-Fisiche

<b>Caratteristiche</b>	<b>Valori</b>
<b>Perdita all'essiccamento</b>	8-13 %
<b>Ceneri</b>	Max 13 %

CONFORME AL DOCUMENTO ORIGINALE, FIRMATO ED ARCHIVIATO DA QUALITY ASSURANCE DPT

<b>BONOMELLI S.r.l.</b>	<b>Specifica Prodotto Finito</b>	<b>SPF-142</b>
Pag. n° 2 di 3		Emissione del 12-10-18 Rev.0 del 12-10-18

<b>Infestazioni</b>	Assenti
<b>Impurezze vegetali</b>	< 7 mm Max 3%
<b>Impurezze minerali</b>	< 7mm Max 0,5%
<b>Corpi estranei</b>	Assenti
<b>Foglie</b>	Max 3,5%
<b>Gambi staccati</b>	Max 4%

<b>Caratteristiche</b>	<b>Valori</b>
<b>Presenza di pesticidi</b>	Conforme al Reg.CE 396/2005 e succ. agg.
<b>Aflatossine</b>	
<b>B1</b>	Max 2 ppb
<b>B1+B2+G1+G2</b>	Max 2 ppb
<b>Piombo</b>	Max 5 ppm
<b>Cadmio</b>	Max 1 ppm

## 8. Caratteristiche Microbiologiche del prodotto

<b>Caratteristiche</b>	<b>u.m</b>	<b>Riscontro</b>
<b>Carica batterica totale</b>	UFC/g	max 10 <sup>7</sup>
<b>Lieviti</b>	UFC/g	max 10 <sup>5</sup>
<b>Muffe</b>	UFC/g	max 10 <sup>5</sup>
<b>Escherichia coli</b>	UFC/g	max 10 <sup>3</sup>
<b>Salmonelle</b>	in 125 g	Assenti

## 9. Caratteristiche Organolettiche del prodotto

L'infuso presenta le seguenti caratteristiche:

**Colore** Giallo dorato;

**Profumo** Caratteristico di camomilla;

**Gusto** Caratteristico di camomilla.

## 10. Caratteristiche merceologiche del prodotto

Prodotto per infusione in acqua bollente (1 cucchiaino per tazza).

<b>BONOMELLI S.r.l.</b>	<b>Specifica Prodotto Finito</b>	<b>SPF-142</b>
<b>Pag. n° 3 di 3</b>		Emissione del 12-10-18 Rev.0 del 12-10-18

---

## **11. Tipologia di confezionamento**

Il prodotto è confezionato sfuso all'interno di un flowpack a sua volta inserito in una latta.

### **Confezioni**

Latta da 40 g

## **12. Modalità di conservazione**

Da conservare in luogo fresco e asciutto.

Validità: 36 mesi