

	<p>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>Maggiorana</p> 	<p>Sigla documento: STP01 Revisione: 2 del 26.01.2018</p> 
---	--	---

Caratteristiche generali

<i>Denominazione comune:</i>	MAGGIORANA
<i>Denominazione scientifica:</i>	<i>Origanum majorana</i>
<i>Provenienza:</i>	Italia
<i>Formati di confezionamento</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Vassoi da 20-30-50-100 g (confezionate in flow-pack o con pellicola retraibile) - Minicollo da 250 - 500 g (polistirolo e pellicola retraibile) - Vaso come pianta viva.
<i>Categorie di vendita</i>	- I
<i>Lotto</i>	Indicante il giorno di confezionamento espresso come numero del Calendario Giuliano
<i>Produttore, Confezionatore e Distributore:</i>	Az.Agr.L'Aromatica
<i>Sede e stabilimento:</i>	Via Matteotti 14 Maserà di Padova (PD)

ALLERGENI ALIMENTARI

Non contiene Allergeni

Nello stabilimento non vengono confezionati Prodotti Alimentari contenenti Allergeni

Caratteristiche organolettiche ed aspetto generale

<i>Aspetto:</i> <i>Colore:</i>	Foglie piccole rotondeggianti Verdi chiaro
<i>Profumo:</i>	Intenso dolce
<i>Uso: erboristico</i>	Per infusi.
<i>Uso: in cucina</i>	utilizzata fresca aggiunta all'ultimo momento a tutte le pietanze.
Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
<i>Temperatura di conservazione</i>	+3°C < T° < +8°C
<i>Temperatura di trasporto</i>	+3°C < T° < +8°C