

	<p>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>CORIANDOLO</p> 	<p>Sigla documento: STP02 Revisione: 2 del 26.01.2018</p>  <p>GLOBALG.A.P.</p>
Caratteristiche generali		
<i>Denominazione comune:</i>	Coriandolo	
<i>Denominazione scientifica:</i>	<i>Coriandrum sativum</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 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 dentate ,laciniate acute. Verde scuro	
<i>Profumo:</i>	la pianta verde esala un odore da Cimice.	
<i>Uso: erboristico</i>	Infusi.	
<i>Uso: in cucina</i>	Per insaporire carni, pesce, salse, ripieni, minestre, insalate	
Condizioni di stoccaggio e distribuzione		
<i>Temperatura di conservazione</i>	+3°C < T° < +6°C	
<i>Temperatura di trasporto</i>	+3°C < T° < +6°C	