

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

**Caratteristiche generali**

<i>Denominazione comune:</i>	<b>MENTA Mojto</b>
<i>Denominazione scientifica:</i>	<i>Mentha piperita</i>
<i>Provenienza:</i>	Italia
<i>Formati di confezionamento</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vassoi da 20-30-50-100 g (confezionate in flow-pack o con pellicola retraibile)</li> <li>- Minicollo da 250 g – 500 g (polistirolo e pellicola retraibile)</li> <li>- Collo da 1000 g (cartone)</li> <li>- Vaso come pianta viva.</li> </ul>
<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)

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b>	<b>Non contiene Allergeni</b>	<b>Nello stabilimento non vengono confezionati Prodotti Alimentari contenenti Allergeni</b>

**Caratteristiche organolettiche ed aspetto generale**

<i>Aspetto:</i> <i>Colore:</i>	Foglie Ovali delicate . Verde intenso
<i>Profumo:</i>	intenso fresco e piacevole
<i>Uso: erboristico</i>	Oli essenziali,tisane,infusi.
<i>Uso:in cucina</i>	utilizzata fresca per insaporire , zuppe carni,salse. ingrediente principale del cocktail Mojto

**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