

BONOMELLI S.r.l.	Specifica Prodotto Finito	SPF-009
Pag. N° 1 di 3		Emissione del 10-05-99 Rev.4 del 01-09-16

1. Denominazione del prodotto

CAMOMILLA SOLUBILE

2. Classificazione merceologica

Estratto zuccherato in polvere di camomilla solubile.

3. Descrizione del prodotto

Polvere granulare di colore giallo-avorio, con dimensione dei granuli uniforme.

4. Tecnologia produttiva

Il processo produttivo della camomilla solubile è basato sull'iniziale produzione dell'estratto di camomilla, il quale con l'aggiunta di acqua e zucchero, subisce il processo di granulazione ad umido che gli conferisce le caratteristiche di solubilità. Le successive fasi comprendono quelle di ripartizione in busta e successivo confezionamento in astuccio.

5. Ingredienti

Zucchero (saccarosio), estratto di camomilla

6. Valori nutrizionali

VALORI MEDI	Per 100 g	Per bustina da 5 g
Energia	1662 kJ – 391 kcal	83 kJ – 20 kcal
Grassi	0 g	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	96 g	4,8 g
di cui zuccheri	95 g	4,7 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0,04 g	0 g

BONOMELLI S.r.l.	Specifica Prodotto Finito	SPF-009
Pag. N° 2 di 3		Emissione del 10-05-99 Rev.4 del 01-09-16

7. Caratteristiche Chimico-Fisiche

Caratteristiche	Valori
Perdita all'essiccamento (K. F.)	max 1,5 %
Solubilità (5 g in 120 ml di acqua)	completa

8. Caratteristiche Microbiologiche del prodotto

Caratteristiche	Range	Riscontro
Carica batterica totale	UFC/g	max 10 ⁶
Miceti	UFC/g	max 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	assente

9. Caratteristiche Organolettiche del prodotto

Il granulato ricostituito presenta le seguenti caratteristiche

Colore Giallo ambrato, leggermente torbido
Profumo Caratteristico di camomilla
Gusto Tipico di camomilla

10. Caratteristiche merceologiche del prodotto

Prodotto granulare solubile per bevande.

11. Tipologia di confezionamento

Il prodotto è confezionato in bustine di carta – alluminio – politene, contenenti l'una 5 g di granulato.

Confezioni

Astuccio da 20 dosi	100 g
Astuccio da 32 dosi	160 g

BONOMELLI S.r.l.	Specifica Prodotto Finito	SPF-009
Pag. N° 3 di 3		Emissione del 10-05-99 Rev.4 del 01-09-16

12. Modalità di conservazione

Da conservare in luogo fresco e asciutto.

Validità: 30 mesi

Note: il prodotto è inserito nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia