



SCHEDA TECNICA VANTASIA CAMPAGNOLA

Code:240019

UTILIZZO DEL PRODOTTO: Salsa al sapore di funghi per il condimento di prodotti a base di carne.
(PER ALIMENTI)

COMPOSIZIONE:

- Acqua minerale
- Olio vegetale (colza)
- Polvere di latte
- Funghi chamigonos
- Cloruro di sodio
- Saccarosio
- Spezie
- Cipolla
- Aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sale, proteine vegetali idrolizzate, materia grassa di origine vegetale, maltodestrine, olio vegetale, spezie, sciroppo di glucosio, lattosio, gomma arabica E414, saccarosio, Acido citrico E330, Ortofosfato di Sodio E339, Acido lattico E270, Biossido di silicio E551, Acetato di Sodio E262, triacetato di gliceride E1518, maltolto, lattato di sodio E325, Mono e di gliceridi esterificati E472c, ortofosfato di calcio E270)
- Funghi in polvere
- Amido modificato E1442
- Emulsionante: E472c Mono e di gliceridi esterificati
- Acidificante: E270 Acido Lattico
- Addensante: Gomma di Guar E412, Gomma Xantana E415
- Polvere di caramello
- **Conservante** E202 sorbato di potassio (0,1%); E211 benzoato di sodio (0,1%)

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

...acqua minerale, olio vegetale (colza), polvere di latte, funghi champignons, sale, saccarosio, spezie, cipolla, aromi (contenenti glutine e lattosio), funghi in polvere, amido modificato, emulsionante: E472c, acidificante: E270, addensante: E412, E415, conservante: E202, E211, polvere di caramello...

La marinata **VANTASIA CAMPAGNOLA** e tutte le materie prime di cui è composto, rispondono ai requisiti di buona qualità e sicurezza alimentare (Reg. 2004/852/CE del 29/04/2004) e non sono addizionati di ulteriori ingredienti e/o additivi diversi da quelli dichiarati nella presente scheda tecnica.

DOSE D'IMPIEGO: 150 - 300 g per Kg d'impasto.



**SCHEDA TECNICA
VANTASIA CAMPAGNOLA**

Code:240019

TABELLA NUTRIZIONALE:

- Energia	:	175 Kcal – 725 KJ
- Proteine	:	3,9 g
- Carboidrati	:	9,6 g
- Di cui zuccheri	:	7,6 g
- Grassi	:	12,9 g
- Di cui saturi	:	2,2 g
- Fibre	:	2,1 g
- Sodio	:	1,7 g
- Sale	:	4,3 g

CARATTERISTICHE FISICHE:

- Aspetto	:	Miscela di ingredienti alimentari
- Colore	:	beige
- Odore	:	speziato
- Sapore	:	speziato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- Conta microbica totale	:	<10 ⁵ UFC
- Lieviti/muffe	:	<10 ³ UFC

CONFEZIONAMENTO: Secchi Kg 5 – 2,5

STOCCAGGIO: In ambiente fresco, al riparo dall'umidità e al riparo della luce. Conservare la confezione in frigorifero a temperatura compresa tra 4 e 7 °C. Il prodotto nella confezione sigillata, ha una durata di 12 mesi. Si raccomanda di verificare il termine di conservazione sulla singola confezione.



**SCHEDA TECNICA
VANTASIA CAMPAGNOLA**

Code:240019

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE SECONDO DIRETTIVA 2007/68/CE

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale , orzo, avena, farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		< 10 ppm
Lupino e prodotti a base di Lupino		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X

RADIAZIONI IONIZZANTI: Tutte le materie prime utilizzate e la stessa VANTASIA CAMPAGNOLA non sono state sottoposte a radiazioni ionizzanti, pertanto il prodotto non è sottoposto a etichettatura speciale, conformemente alle direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE.

OGM: Prodotto privo di ingredienti, additivi o aromi estratti da Organismi Geneticamente Modificati, e quindi non è sottoposto ad etichettatura speciale, conformemente alle regolamentazioni CEE 1829/2003 e 1830/2003.

Prodotto conforme ai regolamenti CEE/UE n. 1129/2011 e D.M. n. 209 del 27/02/1996

Le indicazioni per l'uso sono indicative. Il cliente deve attenersi alla legislazione in vigore nel paese di appartenenza. La Mec Import declina ogni tipo di responsabilità per un uso improprio del prodotto.

REVISIONE DEL 13/09/2016

VISTO:

