

Stato: Attivo



Via Ennio, 20 - 20137 Milano (Italy)
 Tel.: +39 02 5456785 (r.a.) - Fax: +39 02 55191476
 E-Mail : fpagani@fratellipagani.it

AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI - EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

SCHEMA TECNICA

COLOR FIX

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Semilavorato alimentare ad esclusivo uso professionale.
INGREDIENTI :	destrosio, saccarosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi (preparazioni aromatiche)
COADIUVANTI / SUPPORTI / DILUENTI / SOLVENTI : (da non dichiarare nel prodotto finito ai sensi del Reg. UE N°1169/2011 - Articolo 20)	Nessuno
LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO :	<p>Da utilizzare per la produzione di "Prodotti a base di carne" e di "preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale". Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli zuccheri impiegati nelle carni preparate comunque conservate: ai sensi del D.M.22.10.87, n° 463</p> <p>Si fa riferimento al Regolamento (CE) N. 1333/2008 e succ. modif. (disciplina degli additivi alimentari). In conformità al Regolamento (UE) N. 231/2012 e succ. modif. (specifiche degli additivi alimentari).</p> <p>Si fa riferimento al Regolamento (CE) 1334/2008 e succ. modif. (disciplina degli aromi alimentari).</p>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :	Polvere di colore crema, di odore e gusto propri caratteristici.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :	Carica Batterica Totale (valori medi): 10^3 - 10^4 ufc/g Salmonella spp.: assente in 25g
CONFEZIONE :	Sacchetto in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO :	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE :	Due anni dalla data di produzione.
DOSE INDICATIVA/CONSIGLI DI UTILIZZO :	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: diminuire il dosaggio del sale di 100 g / 100 Kg di carne.

Stato: Attivo



Via Ennio, 20 - 20137 Milano (Italy)
 Tel.: +39 02 5456785 (r.a.) - Fax: +39 02 55191476
 E-Mail : fpagani@fratellipagani.it

AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI - EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

SCHEMA TECNICA

COLOR FIX

- DICHIARAZIONE ALLERGENI Regolamento UE N°1169/2011 - All. II

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/Ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, 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, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO2)	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		

- DICHIARAZIONE OGM (in rif. al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003): il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

- IONIZZAZIONE (in rif. alle Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati.