

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

GUSTOSI' LA PICCANTE

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Condimento per marinatura aromatizzato al pepe, paprika e peperoncino. Per alimenti. Ad esclusivo uso professionale.

INGREDIENTI : olio di colza; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti); sale, olio di oliva, olio di palma, saccarosio.

COADIUVANTI / SUPPORTI / Nessuno

DILUENTI / SOLVENTI :

(da non dichiarare nel prodotto finito ai sensi del Reg. UE N°1169/2011 - Articolo 20)

LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO : Si fa riferimento al Regolamento (CE) 1334/2008 e succ. modif. (disciplina degli aromi alimentari).

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
 Si fa riferimento al Reg. CE 1234/2007 - Allegato XVI (denominazioni e definizioni degli oli di oliva)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : Crema leggermente densa di colore rosso acceso, con puntature di pepe e dal sapore piccante.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE : Aw < 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE : Salmonella spp.: assente in 25g

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO : Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Una volta aperta la confezione, per mantenere le proprietà aromatiche del prodotto, si consiglia di conservarlo in frigorifero.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 12 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONE : Bottiglie in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

DOSE INDICATIVA : 100 g per 1 Kg di carne.

Cospargere la carne con GUSTOSI' LA PICCANTE e massaggiare
 Lasciare a riposo in cella frigorifera per almeno 4 ore in modo da far insaporire la carne.

NOTA:
 AGITARE PRIMA DELL'USO

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

GUSTOSI' LA PICCANTE

- 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 SO ₂) | 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.