

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 BARBECUE

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Condimento per marinatura aromatizzato. Per alimenti. Ad esclusivo uso professionale.
INGREDIENTI :	Olio di colza; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti naturali); sale; olio di oliva; olio di palma; saccarosio; zucchero caramellato.
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>Si fa riferimento al Regolamento (CE) 1334/2008 e succ. modif. (disciplina degli aromi alimentari).</p> <p>In conformità al Regolamento (CE) N. 2065/2003 (aromatizzanti di affumicatura destinati all'utilizzo nei o sui prodotti alimentari) e al Regolamento (UE) N. 1321/2013 (elenco dei prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati)</p> <p>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 Reg. CE 1234/2007 - Allegato XVI (denominazioni e definizioni degli oli di oliva)</p>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :	Crema leggermente densa di colore rosso-marrone e con puntature di spezie. Sapore tipico di affumicatura.
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE :	Aw < 0,6
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 :	<p>100 g per 1 Kg di carne.</p> <p>Cospargere la carne con GUSTOSI' LA BARBECUE e massaggiare Lasciare a riposo in cella frigorifera per almeno 4 ore in modo da far insaporire la carne.</p> <p>NOTA: AGITARE PRIMA DELL'USO</p>

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 BARBECUE

- 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.