



Prodotti per la lavorazione delle carni

**SCHEDA TECNICA
PANATURA ROSSA**

Code: 146009

UTILIZZO DEL PRODOTTO:

Preparato a base di pane grattugiato senza glutine, salato destinato all'impiego professionale.
(PER ALIMENTI)

CAMPO D'APPLICAZIONE:

Il PANATURA ROSSA è un prodotto senza additivi e conservanti e può essere utilizzato per aromatizzare salsiccia, hamburger, polpette e qualsiasi preparato di carne.

Il PANATURA ROSSA è consentito nelle preparazioni di carne preconfezionate e non preconfezionate. *
"Preparazioni di carne" (carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti e/o altro, o trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche).

COMPOSIZIONE:

- Farina di pisello
- Semola di riso
- Cloruro di sodio
- Proteine idrolizzate di origine vegetale
- Destrosio
- Spezie ed estratti di spezie

- *Coadiuvante tecnologico: E551, olio vegetale*

* i coadiuvanti tecnologici ai fini del regolamento CE 1169/2011 art. 20 lettera b) non devono essere dichiarati sull'etichetta del prodotto finito

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

... farina di pisello. Semola di riso, sale, proteine idrolizzate vegetali, destrosio, spezie, estratti di spezie...

Il PANATURA ROSSA 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.

TABELLA NUTRIZIONALE:

- Energia	:	1372 KJ - 324 Kcal.
- Grassi	:	2,3 g
di cui saturi	:	0,4 g.
- Carboidrati	:	59,6 g
di cui zuccheri	:	2,4 g
- Fibre	:	3,8 g
- Proteine	:	14,3 g
- salt (Sodio*2,5)	:	7,22 g

CARATTERISTICHE FISICHE :

- Gusto : Speziato
- Colore : Arancio
- Aspetto : Polvere granulosa
- Odore : speziato

DOSE D'IMPIEGO: Secondo buona tecnologia d'applicazione.
Si raccomanda di sigillare sempre la confezione dopo l'impiego.



Prodotti per la lavorazione delle carni

**SCHEMA TECNICA
PANATURA ROSSA**

Code: 146009

CONFEZIONAMENTO: Pacchetti in PET alimentare Kg 1

STOCCAGGIO: In ambiente pulito, asciutto, fresco e ventilato, al riparo dall'umidità. Il prodotto nella sua confezione originale ha una durata di 12 mesi.

Si raccomanda di verificare il termine di conservazione sulla singola confezione

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 (Wangenh) K.Koch</i>), 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		X
Lupino e prodotti a base di Lupino		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X

RADIAZIONI IONIZZANTI: Tutte le materie prime utilizzate e lo stesso prodotto PANATURA ROSSA non sono state sottoposte a radiazioni ionizzanti, pertanto il prodotto non è sottoposto a etichettatura speciale, conformemente alle direttive 199/2/CE e 199/3/CE.

RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI: Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi

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. 1333 del 16/12/2008 e D.M. n. 209 del 27/02/1996

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

REVISIONE DEL 24/03/2016

VISTO:

