

	IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	MOD. 15. 04
		Rev 03 del 03/05/19
		Pag. 1

PRODOTTO	AROMI PER INSALATA
----------	---------------------------

Denominazione	AROMI PER INSALATA
Ingredienti	Cipolla, Sale, Salvia, miscela di spezie (coriandolo semi, arancio scorze, destrosio monoidrato, pimento grano , anice stellato, liquirizia, noce moscata, ginepro bacche, finocchio semi, cannella, curcuma in proporzione variabile) , Aglio, Erba cipollina, Origano, curcuma
TMC	Indicativamente 24/36 mesi dalla data di confezionamento/produzione.
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	Sacchetto in materiale plastico
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Può contenere tracce di solfiti/anidride solforosa presenti all'origine in aglio
Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime.
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, sedano, senape, semi di sesamo, derivati del latte, crostacei, arachidi, solfiti/anidride solforosa.
OGM presenti nell'alimento (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 1881/2005 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aW	<0.80

Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE NON ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	>100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<10	>500
B. cereus	Ufc/g	<10	>500
Salmonella	25/g	Assente	Presente
Listeria M.	25/g	Assente	Presente

(*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g /100g)

Energia	Kcal 332 Kj 1409
Grassi	2,7 g
Di cui Saturi	0,9 g
Carboidrati	67 g
Di cui Zuccheri	6,3 g
Proteine	10,0 g
Sale	10,2 g

Redatto AQ	Approvato	Rev 11
Dr. C . Antonini	Dr A. Borghini	Data 02/8/19