

Stato: ATTIVO



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

SPEZIE E AROMI ESCLUSIVI - BUDELLA - SPECIALITA' PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E SALUMIERA

SCHEDA TECNICA

**PREMIX "BURGER CHEF"**  
**66003**



<b>STATUS LEGALE:</b>	Semilavorato alimentare a base di pane, aromi naturali e additivi. Ad esclusivo uso professionale.
<b>INGREDIENTI:</b>	Pane, sale, aromi naturali e spezie, destrosio, antiossidante: E300 acido ascorbico.
<b>LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO:</b>	Il prodotto contiene <b>aromi naturali</b> ai sensi del D.Lgs. 25.01.92, n° 107, art. 2, comma 1, lettere a) e c). Conforme alle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE. Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari: ai sensi del D.M. 27.02.96 n° 209 all. IX- X. Il prodotto è conforme ai limiti di purezza per gli additivi alimentari stabiliti dal D.M. n° 356 del 04.08.97. 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; verificare l'apporto di zuccheri provenienti da altri ingredienti; ai sensi del D.M. 22.10.87, n° 463, art. 2.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :</b>	Polvere granulare di colore bianco panna, di odore e gusto propri caratteristici.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>	Carica Batterica Totale: <math>10^5</math> ufc/g . <i>Salmonella spp.</i> : assente in 25g.
<b>CONFEZIONE:</b>	Sacchetto da accoppiato poliestere-alluminio-politene conforme al settore alimentare.
<b>CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:</b>	Temperatura ottimale +5/15°C in luogo asciutto.
<b>SCADENZA:</b>	Due anni dalla data di produzione.
<b>DOSE INDICATIVA:</b>	<b>70 g per 1 Kg di impasto carneo.</b>  Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della