



SCHEDA TECNICA

MOD 301-02

Rev. 3.0 del 01.09.2010
pag. 1 di 2

COND'ORO CARNE

CON SALE/CON PEPE

GENERALI:

MISCELA DI ERBE

INGREDIENTI: sale, rosmarino, origano, pepe nero, salvia, ginepro, prezzemolo, aglio, aromi.

CODICE INTERNO: MSES982

CODICE PRODOTTO CONFEZIONATO: 12SA155 conf. 1 Kg

LOTTO: Il lotto del prodotto viene espresso in base al giorno di ingresso in azienda della materia prima, tramite un numero a cinque cifre (XXYYZ) indicanti le prime due il giorno (XX), le seconde due il mese (YY), l'ultima l'anno (Z).

PARAMETRI FISICO-ORGANOLETTICI:

ASPETTO: Miscela di erbe e spezie macinate con sale

COLORE: Variabile dal verde scuro al marroncino

SAPORE: Saporito e tipico delle erbe, salato

ODORE : Fresco ed aromatico

IMPURITA' E CORPI ESTRANEI:

IMPURITA' (parti vegetali appartenenti alla pianta): 2% max

CORPI ESTRANEI (tutto ciò che è completamente estraneo alla pianta): assente



SCHEDA TECNICA

MOD 301-02

Rev. 3.0 del 01.09.2010
pag. 2 di 2

PARAMETRI CHIMICI:

Umidità: 12 % max (metodo interno 001)

Metalli: in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea

Pesticidi: in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea

Allergeni: anidride solforosa inferiore a 10 mg/kg (allegato III bis Dir 2003/89/CE modificato secondo la Dir 2006/142/CE)

OGM: prodotto OGM free (CE 1829/2003 e CE 1830/2003)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica microbica totale (72 h a 30°C)	$\leq 10^7$ ufc/g
Salmonella qualitativa	assente/25 g
Listeria monocytogenes qualitativa	assente/25 g
Lieviti e muffe	$\leq 10^4$ ufc/g
Enterobatteriacee	$\leq 10^4$ ufc/g
Coliformi	$\leq 10^4$ ufc/g

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore

SHELF LIFE: la shelf life riportata in confezione è un parametro importante per la tracciabilità

Confezioni inferiori a 2 kg: 36 mesi dal confezionamento

Confezioni in bulk (superiore a 2kg): 36 mesi dall'arrivo in azienda

PACKAGING: I materiali da confezionamento utilizzati per la divisione industria sono:

Confezioni inferiori a 2 Kg: PE-EVOH

Confezione in bulk: PE

Idonei al contatto con alimenti secondo il D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti

PROVENIENZA: relativamente ai singoli ingredienti