

Stato: ATTIVO



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

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

SCHEMA TECNICA

DELY GRILL

69004



STATUS LEGALE:	Semilavorato alimentare a base di spezie, piante aromatiche, aromi e additivi. Ad esclusivo uso professionale.
INGREDIENTI:	Sale, spezie e piante aromatiche- aromi naturali e naturali identici, destrosio, esaltatore di sapidità: E621 glutammato di sodio.
LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO:	Il prodotto contiene aromi ai sensi del D.Lgs. 25.01.92, n° 107, art. 2, comma 1, lettere a); lettera b) e lettera c). Conforme alle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE. 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. Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari: D.M. 27.02.96 n° 209 all. XII. Conforme alle direttive CEE.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :	Polvere di colore grigio con sfumature rosate, di odore e gusto propri caratteristici.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Patogeni e tossine assenti. Carica Batterica Totale: $\leq 10^5$ ufc/g .
CONFEZIONE:	Sacchetto da accoppiato poliestere-alluminio-politene.
CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:	Temperatura ottimale +5/15°C in luogo asciutto.
SCADENZA:	Due anni dalla data di produzione.
DOSE INDICATIVA:	20 g per 1 Kg di carne.