



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

SCHEDA TECNICA

MARINATA CHEF 72001



| | |
|--|--|
| STATUS LEGALE: | Aroma naturale ad esclusivo uso professionale. |
| INGREDIENTI: | Olio di semi di girasole (supporto), aromi naturali. |
| LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO: | Il prodotto è un aroma naturale supportato ai sensi del D.Lgs. del 25.01.92, n° 107, art. 2, comma 1, lettera a) e lettera b). Conforme alle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE. Etichettatura ai sensi del D.Lgs. del 27.01.92, n° 109, art. 7, comma 1, lettera d). |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : | Liquido trasparente di colore rosso- arancio, di profumo e gusto caratteristici. |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: | Carica Batterica Totale: < 10 ⁴ ufc/g. <i>Salmonella spp.</i> : assente in 25g. |
| CONFEZIONE: | Bottiglie di plastica conforme al settore alimentare. |
| CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: | Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. |
| SCADENZA: | Due anni dalla data di produzione. |

**DOSE INDICATIVA /
MODALITA' DI
UTILIZZO:** Il dosaggio del prodotto **MARINATA CHEF 72001** può variare a seconda del tipo di carne utilizzata e del tipo di prodotto finito:

1. per **FETTINE** di **bovino** e **suino**: 40 g per Kg di carne;
2. per "**SFILACCI**" di **bovino**: 50 g per Kg di carne;
3. per "**SFILACCI**" di **suino**: 60 g per Kg di carne;
4. per **carne avicola**: 30 g per Kg di carne;
5. per **Impanature** marinare **abbondantemente** per qualche minuto

NOTA: agitare il prodotto prima di utilizzarlo.