



Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.
Via Sondrio, 9 20053 Muggiò (MI)

Tel.: (39) 39-27171.1
Fax: (39) 39-2144493

AROMA PARMESAN CHEESE

CODICE: 316006

Il numero di codice è costituito da dieci cifre: le sei sopra riportate identificano il prodotto. Le altre quattro cifre successive, che sono riportate sugli altri documenti (etichette, DDT, ecc.), identificano l'imballo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Polvere scorrevole di colore nocciola chiaro, con odore e sapore tipico di formaggio parmigiano.

DATI ANALITICI

Microbiologici			Chimico-Fisici		
Carica mesofila totale	ufc/g	<10 ⁴	Umidità	%	<6,0
Coliformi	ufc/g	<10	NaCl	%	22
Escherichia coli		assente in 1 g			
Stafilococchi coag.+	ufc/g	<10 ²			
Salmonella spp.		assente in 25 g			
Muffe e Lieviti	ufc/g	<10 ²			

INGREDIENTI

Componenti aromatiche: preparazioni aromatiche, aromatizzanti identici a quelli naturali, aromatizzanti naturali.

Additivi: esaltatore di sapidità: E621 glutammato monosodico (8%) e E631 5' inosinato disodico (1%), antiagglomerante: E551 biossido di silicio (0,5%).

Supporti: sale, olio di semi di girasole, maltodestrina.

DENOMINAZIONE CONSIGLIATA PER VS. ETICHETTE

(Secondo D. L. 27.01.92 n.109 art. 6)

Aroma, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico e 5' inosinato disodico.

DOSE D'IMPIEGO

Dose indicativa d'impiego: 0,5 - 1%.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

24 mesi.

STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, richiudendo sempre la confezione dopo l'uso.

N.B. Le informazioni sopra riportate fanno riferimento al prodotto in confezione originale e rappresentano una guida di massima per il rispetto delle vigenti normative. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto. La Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A. non si assume responsabilità per eventuali usi o dosaggi impropri del prodotto.

Preparato da:	Approvato da:	Data d'emissione: 01/12/04
S. Cairolì	E. Beretta	Rev. n. 2 del 01/10/08