

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

SCHEDA TECNICA

PREMIX "TRAMEZZINI" 66701



STATUS LEGALE:	Semilavorato alimentare a base di spezie, piante aromatiche, aromi naturali e additivi. Ad esclusivo uso professionale.
INGREDIENTI:	Pane, sale, destrosio, aromi naturali- spezie e piante aromatiche, fibra vegetale di frumento (supporto degli aromi), antiossidante: E300 acido ascorbico.
LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO:	<p>Il prodotto contiene aromi naturali; ai sensi del D.Lgs. 25.01.92, n° 107, art. 2, comma 1, lettere a); b) e c). Conforme alle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE.</p> <p>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.</p> <p>Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli zuccheri impiegati nelle carni preparate comunemente 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.</p>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :	Polvere di colore bianco panna di odore e gusto propri caratteristici.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	<p>Carica Batterica Totale: 10^4-10^5 ufc/g .</p> <p><i>Salmonella spp.</i> : assente in 25g</p>
CONFEZIONE:	Sacchetto da accoppiato poliestere-alluminio-politene conforme al settore alimentare.
CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:	Temperatura ottimale +5/15°C in luogo asciutto.
SCADENZA:	Due anni dalla data di produzione.
DOSE INDICATIVA:	<p>70 g per 1 Kg di impasto carneo.</p> <p>Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne.</p>