



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 SOFT 72003



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.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 SOFT 72003** 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.