

SCHEMA TECNICA

ROVIT SG

SCHEMA TECNICA

ROVIT SG

Code: 55036

Preparazione alimentare per la produzione di insaccati freschi, crudi e prodotti similari.


- Prodotto di facile utilizzo.
- Buona conservazione.
- Colore stabile e brillante.

Questa scheda tecnica rispecchia l'etichetta posta sull'imballaggio originale del prodotto.

La Van Hees certifica che il presente prodotto non contiene ingredienti, additivi o aromi estratti da Organismi Geneticamente Modificati, e quindi non è sottoposto ad etichettatura speciale, conformemente alle regolamentazioni CEE 1829/2003 e 1830/2003.

La Van Hees certifica che il presente prodotto non è stato sottoposto a ionizzazione, ne contiene ingredienti ionizzati.

REVISIONE DEL 27/03/2009

VISTO: 

UTILIZZO DEL PRODOTTO:

Preparazione alimentare per insaccati freschi in generale.
(PER LIMITATO USO ALIMENTARE)

COMPOSIZIONE:

- Destrosio (estratto da mais)
- Sale
- Estratti di spezie ed aromi naturali
- Aromi naturali con effetto colorante secondario tipo paprica concentrata.

ALLERGENI:

Nessuno (secondo la direttiva 2007/68/CE).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| - Flora aero-anaerobica mesophila 30° C | : <10 ⁵ germi per grammo. |
| - Coliformi | : <10 ² germi per grammo. |
| - Lieviti/Muffe | : <10 ³ germi per grammo. |
| - Germi patogeni e tossinogeni | : assenti in 1 grammo. |

DOSE D'IMPIEGO:

Da 2 a 4 grammi per Kg d'impasto da sciogliere in acqua per gli insaccati.
Per altri procedimenti consultare i nostri tecnici.

STOCCAGGIO:

In ambiente fresco ed al riparo dall'umidità.

Articolo n° 55036

Le indicazioni per l'uso sono indicative. Il cliente deve attenersi alla legislazione in vigore nel paese di appartenenza. La Mec Import declina ogni tipo di responsabilità per un uso improprio del prodotto.