

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Condimento estr. carne - Novodado

Codici: 3-0071A, 3-0073, 3-0073S, 3-0074

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n.178/2002 e ss.mm.ii.	

Descrizione

Preparato per brodo granulare /o in pasta per tutti gli usi di cucina, semilavorato per usi professionali

Origine

Preparazione in UE	
--------------------	--

Composizione

3-0071A: Sale, estratto di lievito, grasso vegetale di palma non idrogenato (contiene derivati del latte), zucchero, estratto di carne bovina (4%), cipolla, pomodoro, noce moscata.
3-0073, 3-0073S: Sale, lattosio , esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, grasso vegetale raffinato di palma (contiene derivati del latte), estratto di lievito, proteine vegetali, estratto di carne, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, porro, pomodoro, sedano , aglio).
3-0074: Sale, grasso vegetale raffinato di palma (contiene derivati del latte), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto di carne, zucchero, estratto di lievito, formaggio grattugiato (latte , caglio, sale, lisozima da uovo), verdure disidratate in proporzione variabile (sedano , cipolla, pomodoro), colorante: caramello semplice, curcuma, pepe.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere granulare	3-0071A/0073/0073S
	Pasta	3-0074
Colore	Crema	
Odore	Caratteristico dei preparati per brodo al gusto di carne, esente da note estranee	
Sapore	Tipico dei preparati per brodo al gusto di carne	

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	6	max	Tipo granulare
		10	max	Tipo pasta
Sale	%	50	±6	

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 1881/2006 e ss.mm.ii.)

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità		
CMT a 30°C	ufc/g	10 ⁵		
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 ³		
Coliformi totali	ufc/g	10		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente		

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Condimento estr. carne - Novodado

Codici: 3-0071A, 3-0073, 3-0073S, 3-0074

Allergeni

Reg.UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata ^{1,2}
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI ³	SI	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI ⁴	SI	-
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	SI ⁵	SI	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg e 10 mg/l espressi come SO ₂	SI ⁶	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 36 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

Modalità d'uso

Secondo buona tecnica
Il prodotto serve per caratterizzare ed insaporire numerose pietanze e preparazioni gastronomiche
Il dosaggio va verificato sperimentalmente per adattarlo alle esigenze di ciascun operatore

Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
3-0071A/73/74	Kg 1	secchiello in plastica	cartone Kg1x12	6 cartoni x 4 strati

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Condimento estr. carne - Novodado

Codici: 3-0071A, 3-0073, 3-0073S, 3-0074

3-0073S	Kg 20	sacco carta/PE	sacco Kg 20	4 sacchi x 8 strati
Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.				

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

		3-0071A/73/73S	3-0074	
Energia	kcal	114	217	
	kJ	715	1070	
grassi	g	3,0	21	
	g	1,5	11	
carboidrati	g	23	6,9	
	g	17	3,1	
fibre	g	0,2	0,1	
proteine	g	13	10	
sale *	g	55	56	
*il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel semilavorato				
I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:				
– Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)				
– Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)				

Note

Prodotto destinato ad usi professionali
Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto
Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, PRIMA dell'utilizzo.
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

² Presenza nel sito di produzione di : **Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa**

³ **Cod. 3-0074** - condimento in pasta: presente allergene **uovo** (da lisozima del formaggio grattugiato)

⁴ Per presenza di **caseinato** di sodio, derivato del latte veicolato dall'ingrediente grasso vegetale di palma.

⁵ Quando presente l'ingrediente **Sedano**

⁶ Il prodotto può contenere **SO2** > 10ppm se veicolata dall'aglio (quando presente come ingrediente) come SO2 endogena o risultato del trattamento di blanching.

Approvato da:	AQ	Ed. 02	Rev. 01 del 08.06.22	Pagina 3 di 3
---------------	-----------	--------	----------------------	---------------