

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Condimento vegetale - Novodado

Codici: 3-0071, 3-0071S, 3-0072

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

3-0071 :Sale, lattosio , esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, grasso vegetale raffinato di palma (contiene derivati del latte), estratto di lievito, proteine vegetali, verdure disidratate in proporzione variabile (sedano , carota, cipolla, aglio , porro, pomodoro).
3-0072 : Sale, grasso vegetale idrogenato di palma (contiene derivati del latte), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, zucchero, estratto di lievito, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, sedano , pomodoro, carota), colorante: caramello semplice, curcuma.
3-0071S : Sale, saccarosio, grasso vegetale raffinato di palma (contiene derivati del latte), proteine vegetali, estratto di lievito, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, porro, cipolla, carota, curcuma, prezzemolo, aglio).

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere granulare	3-0071/0071S
	Pasta	3-0072
Colore	Marrone chiaro	
Odore	Caratteristico dei preparati per brodo vegetali, esente da note estranee	
Sapore	Tipico dei preparati per brodo vegetali	

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	6	max	Tipo granulare
		10		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 ⁴		
Coliformi totali	ufc/g	10 ³		
E.coli	ufc/g	10		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente		

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Condimento vegetale - Novodado

Codici: 3-0071, 3-0071S, 3-0072

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	NO	SI	NO
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 ³	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 ⁴	SI	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg e 10 mg/l espressi come SO ₂	SI ⁵	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 (rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
3-0071/71S/72	Kg 1	secchiello in plastica	cartone Kg1x12	6 cartoni x 4 strati
CARTONI/INTERFALDE : PAP20 - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : 4 LDPE				

Approvato da:	AQ	Ed. 02	Rev. 03 del 20.01.23	Pagina 2 di 3
---------------	-----------	--------	----------------------	---------------

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Condimento vegetale - Novodado

Codici: 3-0071, 3-0071S, 3-0072

PALLET : LEGNO **FOR50** / PLASTICA **2 HDPE** oppure **O7**

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

		3-0071/71S	3-0072		
Energia	kcal	129	277		
	kJ	740	1257		
grassi	g	2,9	23		
- di cui acidi grassi saturi	g	1,3	12		
carboidrati	g	28	9,7		
- di cui zuccheri	g	22	6,2		
fibre	g	0,7	0,6		
proteine	g	13	7,7		
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 Per presenza di **caseinato** di sodio, derivato del latte veicolato dall'ingrediente grasso vegetale di palma .

⁴ Quando presente l'ingrediente **Sedano**

⁵ **Cod. 3-0071** : il prodotto può contenere **SO2** > 10 ppm se veicolata dall' aglio (quando presente come ingrediente) come SO2 endogena o risultato del trattamento di blanching.