

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Condimento estr. carne

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

1. 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
- Adempimento ai Regolamenti CEE/UE 852/2004, 853/2004 e 178/2002

2. Descrizione

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

3. Origine

- | Prodotto | Origine |
|----------|----------------------|
| - Tutti | - Preparazione in UE |

4. Composizione

- 3-0071A: Sale, **lattosio**, **grasso vegetale raffinato di palma** (contiene derivati del **latte**), proteine vegetali, estratto di lievito, estratto di carne, verdure disidratate in proporzioni variabili (cipolla, carota, porro, pomodoro, **sedano**, curcuma, prezzemolo, aglio)
- 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), caramello semplice, curcuma, pepe.

5. Dichiarazione in etichetta

- | Prodotto | Dichiarazione |
|----------|---|
| - Tutti | - Preparato per brodo al gusto di carne |

6. Caratteristiche Organolettiche

- Aspetto Polvere granulare (3-0071A, 3-0073)
Pasta (3-0074)
- Colore Crema
- Odore Caratteristico dei preparati per brodo al gusto di carne, esente da note estranee quali ammuffito e stantio
- Sapore Tipico dei preparati per brodo al gusto di carne

7. Caratteristiche Chimico - fisiche

- | Parametri | UM | Valore | Accettabilità | |
|-----------|----|--------|---------------|-----------------|
| - Umidità | % | 4 | max | 3-0071A, 3-0073 |
| | % | 13 | max | 3-0074 |
| - Sale | % | 50 | ±3 | |
- Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Condimento estr. carne

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

8. Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità	Accettabilità
– CMT a 30°C	ufc/g	10.000	100.000
– Muffe e Lieviti	ufc/g	1.000	10.000
– Coliformi totali	ufc/g	100	500
– E.coli	ufc/g	0	10
– Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente

9. Allergeni

Rif.: allegato III bis Dir CE 2007/68 - Legge n°88 del 07/07/2009	Aggiunto al prodotto	Nel nostro sito	Contaminazione 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	3	SI	NO
– Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
– Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
– Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
– Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	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	SI	-
– Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO

10. OGM

Si dichiara che l'azienda opera come scelta politica di **non** utilizzare prodotti **OGM** o contenenti componenti di derivazione 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 1829/2003 e 1830/2003

11. Conservazione

- Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
- T.M.C. 3-0071A, 3-0073, 3-0073S: 36 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre
- T.M.C. 3-0074: 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

12. Modalità d'uso

- Secondo buona tecnica
- Il prodotto serve per caratterizzare ed insaporire numerose pietanze e preparazioni gastronomiche.

COM001

Rev.05

Modifica del 28/05/2015

Pagina 2 di 3

Prodotto destinato ad usi professionali.

Le informazioni sopra riportate sono veritiere ed accurate al meglio della nostra conoscenza.

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

Documento valido senza firma, emesso a mezzo computer.

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Condimento estr. carne

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

- Il dosaggio va verificato sperimentalmente per adattarlo alle esigenze di ciascun operatore professionale.

13. Imballi

Codice	Prodotto	EAN code	Tipo di Imballo
– 3-0071A	Polvere Kg 1		secchiello in materiale plastico
– 3-0073	Polvere Kg 1		secchiello in materiale plastico
– 3-0073S	Polvere Kg 20		sacco in PE
– 3-0074	Pasta Kg 1		secchiello in materiale plastico
– Gli imballi ottemperano al Regolamento CEE n°1935/2004, Reg.UE 10/2011, Reg. 2023/2006			

14. Pallettizzazione standard

Codice Prodotto	Confezione	Pallet 800x1200
– 3-0071A, 3-0073, 3-0074	cartone kg 12	6 cartoni x 4 strati
– 3-0373S	sacco kg 20	4 sacchi x 8 strati

15. Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

		3-0071A, 3-0073, 3-0073S	3-0074
– calorie	kcal	240	220
	kJ	1.010	910
– carboidrati	g	15,0	13,6
– protidi	g	16,0	14,5
– lipidi	g	13,0	11,8
– sale*	g	49,6	44,9

* il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel prodotto

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)

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 Il fornitore di materie prime dichiara presenza nel proprio sito 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)