



Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.

Via Capitani di Mozzo 12/16 - 24030 - Mozzo (BG) – Italia - Tel: + 39 / 035 468511 - Fax: + 39 / 035 463803

SCHEDA TECNICA

DETTAGLI PRODOTTO

CODICE: 808157
NOME: VIGOR R1 2000
DESCRIZIONE: Miscela di polveri di colore porpora, indicata per la lavorazione di insaccati freschi.

INGREDIENTI

Sale, correttore di acidità: citrati di sodio (E 331), antiossidanti: acido ascorbico (E 300) ed ascorbato di sodio (E 301), aromi, spezie, coloranti: carminio (E 120).

La dichiarazione degli ingredienti di cui sopra deve essere indicata nell'etichetta del prodotto finito, in modo tale da includere anche gli allergeni eventualmente presenti nell'elenco a pag. 2.

DOSE DI IMPIEGO

1%

Da utilizzare secondo quanto disposto dalle normative vigenti.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

Parametro	Min	Max	Unità di misura
Umidità		3	%

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro		Unità di misura
Carica mesofila totale	$< 10^4$	ufc / g
Enterobacteriaceae	< 10	ufc / g
Stafilococchi coag. +	$< 10^2$	ufc / g
E. coli	Assente in 0,1 g	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	
Muffe e lieviti	$< 10^2$	ufc / g

STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco, asciutto e ben aerato, tenere al riparo dalla luce diretta. Richiudere sempre la confezione dopo l'uso.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

36 mesi

ALTRE INFORMAZIONI

- -

DICHIARAZIONE DI GARANZIA E CONFORMITÀ

Il prodotto è fabbricato in conformità a tutte le normative attuali vigenti in Europa. Le informazioni riportate sono fornite in buona fede, al meglio delle nostre conoscenze; esse si basano sulla formulazione del prodotto, sui dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime, e si riferiscono al sito di produzione, al momento della creazione di questa specifica.

È responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che le informazioni siano appropriate e complete nel rispetto dell'uso specifico a cui è destinato il prodotto. La legislazione locale deve sempre essere consultata in quanto in base all'utilizzo specifico potrebbe variare da paese a paese.



Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.

Via Capitani di Mozzo 12/16 - 24030 - Mozzo (BG) – Italia - Tel: + 39 / 035 468511 - Fax: + 39 / 035 463803

SCHEDA TECNICA

ALLERGENI	CONTIENE (SI / NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio (mandorle (<i>Abygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (<i>Bartolletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacchia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	

N.B.: Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.

OGM

Il prodotto non richiede etichettatura supplementare. Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM nella sua produzione.

RISERVATEZZA

Questa specifica e le informazioni contenute all'interno di essa rimangono di proprietà di Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A. e non devono essere rilevate a terzi senza il permesso della società.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA E CONFORMITA'

Il prodotto è fabbricato in conformità a tutte le normative attuali vigenti in Europa. Le informazioni riportate sono fornite in buona fede, al meglio delle nostre conoscenze; esse si basano sulla formulazione del prodotto, sui dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime, e si riferiscono al sito di produzione, al momento della creazione di questa specifica. È responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che le informazioni siano appropriate e complete nel rispetto dell'uso specifico a cui è destinato il prodotto. La legislazione locale deve sempre essere consultata in quanto in base all'utilizzo specifico potrebbe variare da paese a paese.