

SCHEDA TECNICA

Edizione/Revisione: 03/00
Data di emissione: 01/07/2015
Emesso da A.Q.
Rif. proc.19, all. 2

Nome del prodotto:

SALSA ARROSTO

Tipologia di prodotto:

Miscela di ingredienti, aromi alimentari

Utilizzo specifico:

SALSA ARROSTO è destinato alla produzione di prodotti a base di carne.

Attitudini del prodotto:

- Rende il prodotto morbido e gustoso
- Non contiene glutine, latte, soia, uova e loro derivati

Modalità di utilizzo:

Pennellare delicatamente con il prodotto la superficie della carne e lasciare per alcune ore in frigorifero fino al completo assorbimento (ca. 12 ore)

Dosaggio:

-

Descrizione della confezione:

Bottiglie PE da 0,9 kg

Condizioni di conservazione:

Conservare a riparo dal calore e dall'umidità, preferibilmente a una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, con U.R. del 65 % circa

Shelf-life:

12 mesi

Dichiarazione in etichetta degli ingredienti di SALSA ARROSTO (legislazione europea in vigore):

Olio vegetale, verdure (carota, aglio, cipolla), sale, spezie, piante aromatiche (rosmarino, prezzemolo, sedano), brodo, aromi naturali.

TECHNICAL DATA SHEET

Edition/Revision: 03/00
Issue date: 01/07/2015
Issued by Q.A
Ref. proc. nr.19, annex 2

Product name:

SALSA ARROSTO

Product classification:

Mixture of selected food ingredients and flavours

Intended use:

SALSA ARROSTO is destined to the production of meat product.

Product properties:

- It makes products soft and tasty
- It is free of gluten, milk, soya, eggs and derivatives

Instructions for use:

Rub the meat gently with this marinade and let it rest for some hours in the refrigerator that the marinade may intrude into the meat (ca. 12 hours)

Dosage:

-

Packaging description:

0,9 kg PE bottles.

Storage conditions:

Keep far from heat and humidity, best at 15-25 °C, with a R.H. of about 65 %.

Shelf-life:

12 months

Component declaration on the label for SALSA ARROSTO (European food law in force):

Vegetable oil, vegetables (carrots, garlic, onion), salt, spices, aromatic herbs (rosemary, parsley, celery), broth, natural flavor.

SALSA ARROSTO

Composizione del prodotto	%	Composition
Olio vegetale	-	Vegetable oil
Verdure (carota, aglio, cipolla)	-	Vegetables (carrots, garlic, onion)
Sale	-	Salt
Spezie	-	Spices
Piante aromatiche (rosmarino, prezzemolo, sedano)	-	Aromatic Herbs (Rosemary, parsley, celery)
Brodo	-	Broth
Aromi naturali	-	Natural Flavour

Dichiarazione allergeni secondo Reg 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti

Sedano e prodotti a base di **sedano**

Dichiarazione OGM

Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003

Questo prodotto non contiene OGM, non è costituito da OGM, non deriva da OGM

Riferimenti legislativi

Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

Reg. (CE) 1334/2008 relativo agli aromi alimentari

Disclaimer

Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica, accurate nella loro stesura, sono il meglio delle nostre conoscenze e rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni per l'uso di questo prodotto hanno lo scopo di consigliarvi il suo utilizzo migliore, non sono vincolanti da parte nostra e devono essere verificate per ogni singolo procedimento. Alcune norme regionali o specifici disciplinari di produzione (ad es. DOP/IGP) potrebbero regolamentare l'utilizzo di questo prodotto: per ogni singolo caso si raccomanda di verificare che l'utilizzo sia consentito. Questo prodotto non è destinato alla vendita ai consumatori finali.

Declaration of Allergens according to Reg 1169/2011 Annex II and latest update

Celery and celery product

GMO free declaration

Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003

This product does not contain, does not consist of and is not produced from GMOs

This product complies with

Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives

Regulation (EC) No 1334/2008 on flavourings

Disclaimer

The information provided in this data sheet is true and correct to the best of our knowledge. It is purely for information purposes, therefore we assume no liability for improper use of the product. The information provided aims at giving advice on the best way to use the product and is to be verified for each single case. The use of this product may be subject to local laws or manufacturing protocols (e.g. PDO/PGI products). We recommend that for each single case users verify that the use of this product is allowed. This product is not to be sold to end consumers.

EUROPRODOTTI S.p.A. - Soc. UNIPERSONALE

Headquarters and plant: Via Europa, 15/17/19 - I-20863 Concorezzo (MB) - Logistic centre: Via G. Galilei, 3 - I-20875 Burago di Molgora (MB)

Phone +39 039.6042822 - Fax +39 039.6042824 - Quality Control Fax +39 039.6042834

Cap. Soc. € 500.000,00 - R.E.A. 1120815 - Reg. Imp. MONZA 24017 - M. MB017759 - C.F. 06802080157 - P.IVA 00837650969

www.europrodotti.it - info@europrodotti.it