

**SCHEMA TECNICA
PRODOTTO HAMB**

Code: 111028

UTILIZZO DEL PRODOTTO:

Il PRODOTTO HAMB è un condimento naturale completo per la preparazione di hamburger, senza aggiunta di additivi chimici.

(PER ALIMENTI - NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO)

CAMPO D'APPLICAZIONE:

Il PRODOTTO HAMB è un preparato destinato alle preparazioni* di hamburger, polpette, salsicce e prodotti simili a partire da carni macinate bovine, suine e di pollo.

Il PRODOTTO HAMB è consentito nelle preparazioni di carne preconfezionate e non preconfezionate.

* "Preparazioni di carne" (carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti e/o altro, o trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche).

COMPOSIZIONE:

Patate in fiocchi disidratate

Destrosio

Cloruro di Sodio

Aromi Naturali.

- *Coadiuvante tecnologico: E551, Olio di girasole**

* i coadiuvanti tecnologici ai fini del regolamento CE 1169/2011 art. 20 lettera b) non devono essere dichiarati sull'etichetta del prodotto finito

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

... patate in fiocchi disidratate, destrosio, sale, aromi naturali...

Il PRODOTTO-HAMB e tutte le materie prime di cui è composto, rispondono ai requisiti di buona qualità e sicurezza alimentare (Reg. 2004/852/CE del 29/04/2004) e non sono addizionati di ulteriori ingredienti e/o additivi diversi da quelli dichiarati nella presente scheda tecnica.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

- Flora aero-anaerobica mesophila 30 C°	:	<10 ³ germi per grammo.
- Coliformi	:	<10 germi per grammo.
- Lieviti/Muffe	:	<10 ³ germi per grammo.
- Germi patogeni e tossinogeni	:	assenti in 25 grammo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

- Umidità (g/100)	:	6,5%
- Ceneri	:	18,1%

DOSE D'IMPIEGO: 70 g per 1 Kg di carne.

**SCHEMA TECNICA
PRODOTTO HAMB**

Code: 111028

CONFEZIONAMENTO: Pacchetti Kg 0,7**STOCCAGGIO:** In ambiente fresco ed al riparo dall'umidità. Il prodotto nella sua confezione originale ha una durata di 24 mesi. Si raccomanda di verificare il termine di conservazione sulla singola confezione**INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE SECONDO DIRETTIVA 2007/68/CE**

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale , orzo, avena, farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X
Lupino e prodotti a base di Lupino		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X

RADIAZIONI IONIZZANTI: Tutte le materie prime utilizzate e lo stesso prodotto PRODOTTO HAMB non sono state sottoposte a radiazioni ionizzanti, pertanto il prodotto non è sottoposto a etichettatura speciale, conformemente alle direttive 199/2/CE e 199/3/CE.**OGM:** Prodotto privo di ingredienti, additivi o aromi estratti da Organismi Geneticamente Modificati, e quindi non è sottoposto ad etichettatura speciale, conformemente alle regolamentazioni CEE 1829/2003 e 1830/2003.

Prodotto conforme ai regolamenti CEE/UE n 1129/2011 e D.M. n. 209 del 27/02/1996

Le indicazioni per l'uso sono indicative. Il cliente dovrà attenersi alla legislazione in vigore nel paese di appartenenza. La Mec Import declina ogni tipo di responsabilità per l'uso improprio del prodotto.

REVISIONE DEL 04/03/2016

VISTO:

 Resp. Contr. Qualità
 Dott.ssa C. Grimaldi
