



INGREDIENT FOR THE FOOD INDUSTRY

Tec – Al srl – Via per Parma, 32 - 43029 TRAVERSETOLO (PR).
 Deposito e spedizioni: Via Zoe Fontana 9/11
 R.E.A. 184523 - Reg. Imp. PR 01872080344 - Cod. Fisc. e P.IVA 01872080344



Tel. (+39) 0521 342104 - Fax (+39) 0521 342103 - 341647
www.tecalsrl.com - E.mail - info@tecalsrl.com - E.mail – PEC tecal@postacert.cedacri.it

CONTEC YELLOW POL NAT SA

VERSIONE PRODOTTO: N° 1A DEL 17-05-2011.
 Rientra nella responsabilità di colui che utilizza il prodotto verificare l'attinenza delle schede tecniche con la versione della ricetta indicata su tutte le etichette dei prodotti.
 REVISIONE SCHEDA TECNICA: N° 4 DEL 15-05-2020.

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO Tec-Al srl

<u>GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY.</u>	Formulazione, miscelazione e confezionamento d'ingredienti alimentari, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici in polvere e liquidi confezionati in sacchi di carta, sacchetti alluminio e contenitori plastici (BRC certificate: P1376).	
<u>INTERNATIONAL FOOD STANDARD.</u>	Formulazione, miscelazione e confezionamento d'ingredienti alimentari, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici in polvere e liquidi confezionati in sacchi di carta, sacchetti alluminio e contenitori plastici (IFS certificate: P1377).	
<u>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</u>	Sistema di rintracciabilità certificato UNI EN ISO 22005:2008 su ingredienti e miscele d'ingredienti (quali spezie ed erbe aromatiche, additivi, aromi, coloranti, conservanti), coadiuvanti tecnologici e materiale di confezionamento e imballaggio per uso alimentare. <u>Certificato n° CERT-348-2005-PC-BOL-SINCERT.</u>	

SISTEMI DI CONTROLLO AZIENDALE Tec-AL srl

<u>PIANO DI AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.).</u>	Tec-Al s.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.; Tec-Al s.r.l. è in grado di garantire la salubrità e, la tracciabilità/rintracciabilità (Regolamento CE 178/02), dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.
<u>ANALISI.</u>	Tec-Al s.r.l. esegue analisi a campione in autocontrollo secondo il Piano analitico in essere; su richiesta preventiva e/o al momento dell'ordine Tec-al srl è in grado di fornire al costo, analisi chimiche / microbiologiche dettagliate, del lotto ordinato/consegnato, eseguite presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA.
<u>RICONOSCIMENTO AUSL.</u>	Atto di riconoscimento del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Parma col N°08- -031 del 21-08-2013. Riconoscimento dell'idoneità alle attività di Preparazione, Miscelazione, Confezionamento, Deposito e Commercializzazione all'ingrosso di: Additivi, Aromi e Enzimi.
<u>AUTORIZZAZIONE SANITARIA.</u>	Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal Comune di Traversetolo (PR) N°476 del 23-07-2007, protocollo N°18434.

DICHIARAZIONI (STATEMENTS) Tec-Al srl

<u>H.A.C.C.P.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara, che questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
<u>OGM.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara, in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione delle miscele alimentari Tec-Al s.r.l. non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
<u>IDONEITA' IMBALLO.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.

DICHIARAZIONI (STATEMENTS) Tec-Al srl

<u>IRRADIAZIONI/RADIAZIONI IONIZZANTI E.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto in oggetto non è irradiato (contaminazione radiologiche ambientali) e non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti come informazioni derivanti dai ns. fornitori (essendo il sito produttivo Tec-Al srl non esposto a rischi radiologici ambientali). Se la situazione attuale dovesse cambiare, V'informeremo in accordo ai requisiti di legge.										
<u>PESTICIDI.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Pesticidi / Fitofarmaci (Regolamento CE 396/05 e s.m.). La conformità agli LMR deve considerare i fattori di trasformazione e/o la natura composta del prodotto Tec-Al srl al fine di considerare il tenore corretto di residui (LMR) di antiparassitari.										
<u>CONTAMINANTI.</u>	Tec-Al s.r.l. dichiara che il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).										
<u>SOLVENTI RESIDUI.</u>	Nessun solvente è utilizzato per la preparazione del prodotto. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo alla legislazione vigente.										
<u>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</u>	<table><tr><td>Idoneo HALAL</td><td>NON DEFINITO.</td></tr><tr><td>Idoneo KOSHER</td><td>NON DEFINITO.</td></tr><tr><td>Prodotto Biologico (BIO)</td><td>Il prodotto non è biologico.</td></tr><tr><td>Idoneo VEGANO (Lacto-Ovo)</td><td>NON DEFINITO.</td></tr><tr><td>REACH status.</td><td>Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.</td></tr></table>	Idoneo HALAL	NON DEFINITO.	Idoneo KOSHER	NON DEFINITO.	Prodotto Biologico (BIO)	Il prodotto non è biologico.	Idoneo VEGANO (Lacto-Ovo)	NON DEFINITO.	REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.
Idoneo HALAL	NON DEFINITO.										
Idoneo KOSHER	NON DEFINITO.										
Prodotto Biologico (BIO)	Il prodotto non è biologico.										
Idoneo VEGANO (Lacto-Ovo)	NON DEFINITO.										
REACH status.	Il prodotto non necessita di registrazione REACH in accordo con Annex IV, Regolamento CEE 1907/06.										
<u>ORIGINE MATERIA PRIMA PREVALENTE (Reg. UE 775/18).</u>	--										
<u>ORIGINE GEOGRAFICA PRODOTTO FINITO (Reg. UE 1169/11).</u>	Unione Europea (Tec-Al srl - Italia).										
<u>ORIGINE PREFERENZIALE (Regolamento UE 2447/15).</u>	Certificato e/o dichiarazione da richiedere all'azienda al costo. <u>CODICE NOMENCLATURA COMBINATA (NC): 0910 91 90</u>										

SCHEDA TECNICA APPLICATIVA

<u>DENOMINAZIONE COMMERCIALE.</u>	CONTEC YELLOW POL NAT SA.
<u>DENOMINAZIONE DI VENDITA</u>	Miscela di spezie in polvere per alimenti.
<u>COMPOSIZIONE/INGREDIENTI.</u>	Spezie in proporzione variabile: curcuma, zafferano.
<u>DESCRIZIONE E ASPETTO</u>	Miscela di spezie in polvere. Polvere di color arancio/rosso con nota caratteristica. Gli ingredienti contenuti nel <i>CONTEC YELLOW POL NAT SA</i> hanno la capacità di sviluppare una forte nota aromatica, caratteristica delle spezie che si utilizzano per insaporire ed aromatizzare preparati alimentari ed alimenti.
<u>UTILIZZI.</u>	Semilavorato per alimenti ad uso limitato, destinato ad uso professionale. Non destinato al consumatore finale. Da utilizzare in preparati alimentari ed alimenti in cui n'è consentito l'uso. Miscelare con il prodotto prima di reidratare. Tec-Al srl invita tutti gli utilizzatori ad accedere al seguente spazio youtube per visionare alcuni esempi di preparazioni di prodotti con l'utilizzo d'ingredienti Tec-Al srl: https://www.youtube.com/channel/UC3geXfaBihQoRRddOOUndAA
<u>DOSAGGIO.</u>	Dose massima: S.B.T.I. (Seconda Buona Tecnica Industriale).
<u>DICHIARAZIONE.</u>	Curcuma. Zafferano. Nel caso in cui il valore della miscela di spezie nel prodotto finito non supera il 2% in peso, spezia e/o miscela di spezie.
<u>STOCCAGGIO E SHELF-LIFE.</u>	Il prodotto deve essere stoccato in luoghi freschi e asciutti ad una temperatura massima di 23°C, lontano da sorgenti di luce e di calore. Nella sua confezione originale ed alle condizioni consigliate, ha un TMC (termine minimo di conservazione) di 36 mesi che è indicato automaticamente su tutte le etichette delle confezioni.
<u>CONFEZIONI.</u>	Sacchetto multistrato in alluminio accoppiato con polietilene da 1 kg. Il prodotto è confezionato in cartoni da 20 kg. Sacco di carta multistrato con foglio interno di politene da 20 kg.
<u>NORME LEGISLATIVE.</u>	La composizione e le dosi d'impiego sono conformi alla data della "Versione" e della "Revisione" in calce. Il produttore declina ogni responsabilità qualora, in data successiva, intervengano variazioni legislative in contrasto con la composizione e le dosi d'impiego suggerite. In questo caso sarà obbligo dell'utilizzatore fare richiesta di scheda tecnica aggiornata. ATTENZIONE: il prodotto NON contiene ingredienti e/o additivi alimentari il cui utilizzo è limitato dalle normative vigenti. Pertanto se non usato da solo ma in contemporanea con altre miscele, l'utilizzatore dovrà verificare che l'apporto di queste ultime, non provochi il superamento dei limiti legislativi e della variazione delle dichiarazioni in etichetta.
<u>NOTE INTEGRATIVE.</u>	N.A.

Dichiarazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze conformità all'ALLEGATO II del Regolamento (UE) 1169/2011 e sm.

ALLERGENI ALIMENTARI	L'allergene è presente come ingrediente e/o derivato?		L'allergene viene utilizzato nella stessa linea di produzione?		L'allergene è presente nello stabilimento?		L'allergene è presente per cross-contamination	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (1).		X	X		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X		X		X
Uova e prodotti a base di uovo.		X	X		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce (1).		X	X			X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia (1).		X	X		X			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)(1).		X			X			X
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia terniofolia</i>) ed i loro prodotti derivati.		X		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X	X		X			X
Senape e prodotti a base di senape.		X	X		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X		X	X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino.		X		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X		X		X		X

(1): Prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.

(2): Polita e gestione delle cross - contamination presso lo stabilimento Tec-Al srl:

La gestione delle sostanze e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze, presso il sito di produzione Tec-Al srl, è parte integrante dei sistemi aziendali di sicurezza alimentare certificati mediante l'applicazione dei seguenti "PRP: Programmi di prerequisite":

1. Qualificazione delle materie prime (schede tecniche e schede allergeni);
2. Piano di pulizia e sanificazione impianti/locali ed utensili, applicato e sistematico tra batch di produzione diversi (con allergeni/senza allergeni), con esecuzione di tamponi superficiali;
3. Piano di produzione stilato in funzione dell'ingredientistica prodotti per il contenuto di allergeni;
4. Specifiche procedure di stoccaggio con identificazione dei prodotti contenenti allergeni;
5. Formazione continua del personale sul rischio allergeni (contaminazione diretta ed accidentale) e sui comportamenti da tenere durante la loro manipolazione;
6. Analisi del rischio allergeni secondo il metodo HACCP applicato ed implementato per ogni linea di produzione.

Rischio cross-contamination locali/linee Tec-Al srl: Tec-Al srl richiede ai fornitori tutte le possibili informazioni e dichiarazioni nonché gestisce tale rischio (cross-contamination) con adeguate procedure operative ed istruzioni di lavoro (Rif. punto (2) sopra riportato) ed esegue a campione controlli analitici (ricerca di allergeni con metodiche ELISA e PCR) su materie prime e, superfici a contatto, che potrebbero presentare tale rischio in base all'esperienza acquisita e alla documentazione ricevuta.

Le procedure operative permettono di escludere, per l'analisi del rischio svolta, la presenza di contaminazioni crociate derivanti da allergeni presenti e/o processati nel sito produttivo Tec-Al srl.

(3) Gestione delle cross – contamination spezie e piante aromatiche nei Paesi d'origine e di lavorazione:

per le matrici spezie ed erbe aromatiche e/o loro miscele Tec-Al srl non può escludere in via ASSOLUTA, indipendentemente dell'analisi del rischio svolta e, dalla documentazione ricevuta dai fornitori, il pericolo di presenza di alcune sostanze che provocano allergie ed intolleranza dovuta a contaminazione accidentale e/o tecnicamente inevitabili derivanti da paesi d'origine e/o di lavorazione di difficile controllo in fase operativa in considerazione anche dei limiti di quantificazione (LQ) e dei limiti di rilevabilità (LD) dei metodi analitici ELISA e PCR in essere presso i laboratori ACCREDITATI e del Piano Analitico svolto a campione.

Per quanto sopra la garanzia ASSOLUTA per il rischio cross-contamination (spezie ed erbe aromatiche e/o loro miscele) è fornita/evasa a fronte d'analisi di lotto con ricerca dei 14 allergeni (Rif. All. II del regolamento UE 1169/11) e, salvo accordi commerciali, al costo (a carico del cliente/utilizzatore).

(3): In caso di presenza di cereali contenenti glutine nel prodotto:

Calcolo del contenuto di glutine:

GLUTINE	NON CONTENUTO: X	CONTENUTO:
----------------	-------------------------	-------------------

Si rammenta che nel caso il prodotto contenesse GLUTINE le diciture consentite sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti deve avvenire in conformità alla seguente legislazione: all'art. 36, paragrafo 3, lettera d) del regolamento UE 1169/2011, al Regolamento CE 41/2009, al Regolamento UE 609/2013 ed al Regolamento UE 828/2014:

1) <= 20 ppm (mg/kg): SENZA GLUTINE – (GLUTEN-FREE) e, per i prodotti specificatamente formulate per i celiaci (es. pane, pasta, ecc...) la dizione "SENZA GLUTINE" andrà integrata con "SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE (o in alternativa "SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI)";

2) > 20 ppm - <= 100 ppm: CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO (VERY LOW GLUTEN);

3) Prescrizioni aggiuntive: l'avena presente in un alimento come nei punti 1) e 2) deve essere stata specialmente prodotta in modo da evitare una contaminazione da cereali contenenti glutine (Rif. Allegato Regolamento UE 828/2014).

<u>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE.</u>	<u>Presenza.</u>	<u>Assenza.</u>	<u>Presenza possibile.</u>	<u>Natura e valore quantitativo.</u>	<u>Funzione.</u>
Carne di suino e derivati.		X			
Carne di pollo e derivati.		X			
Carne di bovino e derivati.		X			
Gelatine.		X			
Amido di mais e derivati.		X			
Estratto di lievito e derivati.		X			
Cacao e derivati.		X			
Leguminose e derivati.		X			
Patate.		X			
Acido sorbico e sorbati (E 200 – E 203).		X			
BHA / BHT (E 320 – E 321).		X			
Ac. Benzoico e parabenoico (E 210 – E 219).		X			
Tartrazina (E 102).		X			
Frutta: arancio, kiwi, pesche, mela, banana.		X			
Funghi.		X			
Vaniglia.		X			
Coriandolo.		X			
Ombrellifere.		X			
E' presente Glutammato (E 620 – E 625).		X			
E' presente Guanilato di sodico (E 627).		X			
E' presente Inosinato di sodico (E 631).		X			
E' presente Glutammato nativo.		X			
Specificare eventuali additivi approvati dalla CE indicati con la lettera E.		X			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI.

<u>DATI ORGANOLETTICI.</u>	Aspetto: polvere granulare. Colore: rosso/arancio.	Odore: tipico. Sapore: corrispondente all'odore.

<u>DATI NUTRIZIONALI.</u>	VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO (Da calcolo).	
Valore Energetico.	312 Kcal	1301 kJ
<u>GRASSI TOTALI.</u>	3.25 g.	
Di cui ac. Grassi saturi.	1.8 g.	
<u>CARBOIDRATI.</u>	67 g	
Di cui zuccheri.	3.21 g	
<u>PROTEINE.</u>	9.68 g.	
<u>SALE.</u>	0.6 g.	
1. Le informazioni sopra citate sono indicative e corrispondono alla nostra miglior esperienza.		
2. Nel caso in cui non fossero riportati i dati nutrizionali (Rif. N.A.) si rimanda all'ALLEGATO V "alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale" del Regolamento UE 1169/2011.		

<u>DATI CHIMICO - FISICI.</u>	Caratteristiche medie.	Corpi estranei totali < 0.3%.
	<u>Pesticidi (PF).</u> Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Pesticidi / Fitofarmaci (Reg. CE 396/05 e s.m.). La conformità agli LMR deve considerare i fattori di trasformazione e/o la natura composta del prodotto Tec-Al srl al fine di considerare il tenore corretto di residui (LMR) di antiparassitari.	
	<u>Metalli pesanti.</u> Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Metalli Pesanti (Reg. CE 1881/06 e s.m.).	
	<u>Coloranti Sudan.</u> Il controllo dei coloranti Sudan, come previsto dal Piano Analitico aziendale, avviene sistematicamente sulle matrici del genere <i>Capsicum Frutescens</i> e/o <i>Capsicum annum</i> in polvere e contuse (frammentate) presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA.	

<u>DATI MICROBIOLOGICI.</u>	Bacillus cereus	< 10000 UFC/g.	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
	Clostridium perfringens	< 1000 UFC/g.	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.
	Escherichia coli	< 10 UFC/g.	Aflatossine B1:	< 5 ppb.
	Stafilococco coag. (+)	< 100 UFC/g.	Aflatossine (B1, B2, G1, G2):	< 10 ppb.
	Muffe	< 2000 UFC/g.		
	Lieviti	< 2000 UFC/g.		

NOTE LEGALI.

RIENTRA NELLA RESPONSABILITA' DI COLUI CHE UTILIZZA IL PRODOTTO Tec-AL srl, VERIFICARE CHE L'IMPIEGO IN UN CERTO ALIMENTO ED IN UNA DETERMINATA AREA GEOGRAFICA (NAZIONE), SIA CONSENTITO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA. LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO TEC-AL IN CONFEZIONE ORIGINALE ED I RIFERIMENTI NORMATIVI, RIPORTATI NELLA SCHEDA TECNICA, COSTITUISCONO UNA INDICAZIONE DI MASSIMA. LE NORME CONSIDERATE POSSONO ESSERE OGGETTO DI MODIFICHE E CAMBIAMENTO. RIENTRA PERTANTO NELLA RESPONSABILITA' DELL'UTILIZZATORE VERIFICARE L'ESATTEZZA DI TALI RIFERIMENTI E LA LORO VIGENZA. L'UTILIZZATORE HA PERTANTO L'OBBLIGO DI VERIFICARE I PUNTI SOPRA RIPORTATI, NONCHE' IL DOVERE DI DETERMINARE MEDIANTE PROPRI TEST E CERTIFICAZIONI DI QUALITA' IL CORRETTO IMPIEGO DEI PRODOTTI DA NOI COMMERCIALIZZATI, E/O PUBBLICIZZATI SECONDO LE VIGENTI NORME DI LEGGE DI SICUREZZA, DI AMBIENTE, ECOLOGICHE E MEDICHE, ALTRE ED EVENTUALI. LA Tec-AL srl NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' DERIVANTE DALL'USO IRREGOLARE, IMPROPRIO O ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO DI QUALSIASI GENERE DI PRODOTTO PRESENTATO O VENDUTO. LE INFORMAZIONI RIPORTATE SULLA PRESENTE SCHEDA TECNICA POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI; NEL CASO NON SIANO STATI STIPULATI CAPITOLATI CONTROFIRMATI PER ACCETTAZIONE DA AMBO LE PARTI, Tec-AL srl, SI RISERVA DI EMETTERE NUOVE REVISIONI SENZA ALCUN PRAEAVVISO.

RISERVATEZZA.

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà di Tec-AL srl e, non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'azienda.

FORO COMPETENTE.

Per qualsiasi contestazione il foro competente è quello di PARMA.

AUTORIZZAZIONE

Autorizzazione per conto di Tec-AL srl

Firma



Nome Dr. Cristian Mazza
Posizione Regulatory affairs manager

CONTATTO D'EMERGENZA (H24):

Dr. Cristian Mazza – (+39) 0521 342104 - c.mazza@tecalsrl.com ed info@tecalsrl.com

IL PRESENTE DOCUMENTO ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE VERSIONE / REVISIONE.



INGREDIENT FOR THE FOOD INDUSTRY

INGREDIENTI ALIMENTARI – SALE - SPEZIE – ERBE AROMATICHE – AROMI - ADDITIVI CHIMICI – MISCELE BILANCIATE D'INGREDIENTI E ADDITIVI – MISCELE PERSONALIZZATE D'INGREDIENTI E ADDITIVI - PANE DISIDRATATO – IMPANATORI – BUDELLA – SPAGHI – RETI - CORDE - BUSTE PER IL CONFEZIONAMENTO - SACCHI E FOGLI IN POLIETILENE - SIGILLI LITOGRAFATI IN PVC E IN ALLUMINIO – CELLE FRIGORIFERE DI ASCIUGATURA E STAGIONATURA SALUMI - CONSULENZA TECNICA APPLICATIVA.