

NOME PRODOTTO
NCO BR PS

Descrizione del prodotto

Trattamento conservante, protettivo ed estetico per crosta non edibile del formaggio con effetto colorante.

Funzione e caratteristiche

Il prodotto è una pasta cremosa di colore marrone ambrato a base di argilla bianca e pasta di olive, da applicare sulla crosta del formaggio in finitura.

Composizione

Acqua, Pasta di olive nere, Caolino alimentare, Sale, Acetato di sodio, Cenere alimentare, Estratto di lievito nero, Conservante: E202.

Istruzioni per l'uso

Spalmare il prodotto su tutta la crosta del formaggio, possibilmente in strato sottile, avendo cura di ricoprire anche le eventuali irregolarità della crosta. Lasciare asciugare.

Dosaggio

Utilizzare in quantità a piacere per ricoprire la crosta del formaggio.

Specifiche Tecniche

Specifiche microbiologiche:

| | |
|---|-----------------|
| <i>Pseudomonas</i> | <100 ufc/g |
| <i>E.coli</i> | <10 ufc/g |
| <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | <10 ufc/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | assente in 25g |
| <i>Salmonella spp</i> | assente in 25 g |

Specifiche chimico-fisiche:

| |
|-----------------------|
| pH < 4 |
| NaCl > 10% |
| Arsenico < 0,2 mg/Kg |
| Piombo < 1 mg/Kg |
| Mercurio < 0,03 mg/Kg |

Le analisi di laboratorio sono condotte secondo il piano dei controlli stabilito nel nostro manuale di autocontrollo. Ogni lotto di prodotto è corredato da un giudizio di conformità espresso in base alla risultanza delle verifiche effettuate sul processo produttivo e sul prodotto finito.

Conservazione e Durata

Conservare in luogo fresco e asciutto, avendo cura di richiudere bene la confezione dopo l'utilizzo ed è garantita la shelf-life di 12 mesi

Packaging

Secchielli in materiale plastico da 20 Kg, 5Kg. Imballaggio conforme al D.M. 21/03/1973 e succ.mod.; Reg.CE 1935/2004 e succ.mod.; Reg.CE 2023/2006 e succ.mod.; Reg.CE 10/2011 e succ.mod.

Etichettatura

Sono indicate le seguenti diciture: Nome del prodotto, numero di lotto, shelf life (TMC termine minimo di conservazione), ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, numero di riconoscimento stabilimento di confezionamento.

NOME PRODOTTO
NCO BR PS

Dichiarazione allergeni

In conformità al Reg. UE 1169/2011 e succ.mod.:

| Allergeni | SI | NO |
|---|----|----|
| <i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)</i> | | X |
| <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i> | | X |
| <i>Uova e prodotti a base di uova</i> | | X |
| <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i> | | X |
| <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i> | | X |
| <i>Soia e prodotti a base di soia</i> | | X |
| <i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i> | | X |
| <i>Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</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</i> | | X |
| <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i> | | X |
| <i>Senape e prodotti a base di senape</i> | | X |
| <i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i> | | X |
| <i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg come SO₂</i> | | X |
| <i>Lupini e prodotti a base di lupini</i> | | X |
| <i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i> | | X |

OGM

Il prodotto non contiene e non è stato ottenuto da organismi geneticamente modificati; il prodotto è conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente Reg. CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003.

CERTIFICAZIONI

BMB SRL:

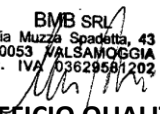
SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE CERTIFICATO FSSC 22000, CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

NOME PRODOTTO
NCO BR PS

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica sono basate sul nostro lavoro di ricerca e sviluppo e sono frutto delle nostre migliori conoscenze.

Non essendo sotto nostro controllo le condizioni operative applicate dal cliente, non siamo responsabili di formulazioni, condizioni di rischio ed obblighi derivanti dall'uso del nostro prodotto.

L'utilizzatore è responsabile nell'osservare le norme legali che regolano l'uso del prodotto; le dichiarazioni qui contenute non devono essere considerate come garanzia di alcun tipo.

BMB SRL
Via Muzza Spadetta, 43
40053 VALSAMOGGIA
P. IVA 03629581202

UFFICIO QUALITÀ