Alimenta s.r.l.
via Cuneo, 61
12033 Moretta (CN)
Tel. +39 0172 93 551
Fax +39 0172 94 006
info@alimentaitaly.com

AliFlavor N Rosso dolce
DB 4042 AF

Codice Alimenta	IT0I072_01.00 - IT0I072_10.00
Paese di origine	Italia
Produttore	Alimenta Srl
Descrizione prodotto	Preparazione aromatica.

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 9%
Aspetto: polvere rosso arancio.
Variazioni sensoriali possono verificarsi; tali variazioni non pregiudicano la funzionalità finale

Ingredienti:
Aromi naturali (preparazioni aromatiche, paprika dolce), destrosio.

Supporti: farina di riso.

Consiglio per l'etichettatura:
Aromi naturali, paprika, destrosio o in alternativa aromi naturali, destrosio.

NOTA:
tale dichiarazione dovrà essere integrata con i tagli carnei e con quella derivante dall'utilizzo di altri prodotti / ingredienti.
E' responsabilità del cliente la verifica dell'etichetta del prodotto destinato al consumatore finale.

Dosaggio	(800-1.000) g per 100 kg di prodotto finito (consultare la ricetta proposta nei punti successivi della presenta scheda).

Packaging e TMC		
Unità di vendita	**Codice EAN**	**Contenuto**
Busta		1 kg – 10 kg
TMC	**24 MESI** (nelle condizioni di stoccaggio sotto riportate)	

Caratteristiche dell'imballaggio primario:
il materiale utilizzato per l'imballaggio primario è idoneo al contatto alimentare, in ottemperanza ai regolamenti CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n.10/2011.

Etichettatura ambientale

BUSTA	**ETICHETTA**	**CARTONE**
	PP 5	
PLASTICA		CARTA
Raccolta DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo comune		

Alimenta s.r.l.
via Cuneo, 61
12033 Moretta (CN)
Tel. +39 0172 93 551
Fax +39 0172 94 006
info@alimentaitaly.com

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto *	
Valore energetico (kcal/kJ)	266,59 kcal / 1.115,41 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	5,88 g 0,69 g
Carboidrati di cui zuccheri	50,18 g 36,42 g
Fibre	10,96 g
Proteine (Nx6,25)	5,04 g
Sale	0 g
**Valori ottenuti da calcoli e fonti bibliografiche*	

Valori Microbiologici	
PCA	
Lieviti	
EBC	
E. coli	
Stafilococchi coagulasi positivi	
Muffe	
Bacillus cereus presunto	
Listeria monocytogenes	
Salmonella spp.	
Clostridium perfringens	
Anaerobi solfito-riduttori	

Condizioni di stoccaggio:
conservare il prodotto in luogo fresco, buio e asciutto, in imballaggi chiusi.

Irradiazione:
gli ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto ed il prodotto stesso non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

Organismi geneticamente modificati:
il prodotto e gli ingredienti utilizzati non sono soggetti ad etichettatura OGM in accordo con i Reg. CE n.1829/2003 e Reg. CE n.1830/2003

Contaminanti chimici:
Questo prodotto rispetta il Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Sistemi di qualità:
il produttore ha implementato un sistema qualità secondo i principi HACCP

Legislazione:
Si fa riferimento al Regolamento (CE) 1334/2008 e succ. modif. (disciplina degli aromi alimentari).
Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli zuccheri impiegati nelle carni preparate comunque conservate: ai sensi del D.M.22.10.87, n° 463.

Sicurezza e primo soccorso:
non sono noti effetti dannosi sulla salute in relazione all'utilizzo di questo prodotto, in accordo con il Reg. CE 1272/2008. Questo prodotto non è classificato come prodotto pericoloso. Pertanto non è soggetto all'obbligo di etichettatura previsto dalle direttive CE 67/548 o 1999/45.
Trattandosi di ingrediente alimentare, non è classificato ai sensi del Regolamento CE 1907/2006, e pertanto non è soggetto alla predisposizione delle schede di sicurezza.

Validità:
si dichiara che le caratteristiche del prodotto sono aggiornate alla data della revisione e che eventuali modifiche saranno oggetto di comunicazione ai clienti.

Alimenta s.r.l.
via Cuneo, 61
12033 Moretta (CN)
Tel. +39 0172 93 551
Fax +39 0172 94 006
info@alimentaitaly.com

Etichettatura Allergeni (allegato II Regolamento CE 1169/2011)

	Allergeni	Si/No
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
3	Uova e prodotti a base di uova	NO
4	Pesce e prodotti a base di pesce	NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
6	Soia e prodotti a base di soia	NO
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland) e i loro prodotti	NO
9	Sedano e prodotti a base di sedano	NO
10	Senape e prodotti a base di senape	NO
11	Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO
12	Diossido di zolfo / solfito (> 10 mg / kg)	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Note:
a) Le informazioni sugli allergeni nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente alle sostanze allergeniche presenti nella formulazione.

Modalità di utilizzo:
Il prodotto può essere aggiunto all'impasto carneo o al pezzo intero assieme a tutti gli altri ingredienti senza modificare le normali modalità di lavorazione.

Proposte di ricette:
Per Insaccati stagionati:
Con riferimento a 100 kg di carne macinata aggiungere:
- (800-1.000) g AliFlavor N Rosso dolce DB 4042 AF.
- Altri ingredienti, additivi e aromi: aggiungere secondo propria ricetta.
- Sale: aggiungere secondo propria ricetta.
- 1 bustina AliFlora Tradizionale GA 4003 AF (b. 20 g) o proprio Starter.

Per Pezzi interi stagionati:
Con riferimento a 100 kg di carne da salare aggiungere:
- (800-1.300) g AliFlavor N Rosso dolce DB 4042 AF.
- Altri ingredienti, additivi e aromi: aggiungere secondo propria ricetta.
- Sale: aggiungere secondo propria ricetta.
- 1 bustina AliFlora BioP GA 4010 AF (b. 20 g) o proprio Starter.

Per Insaccati freschi:
Con riferimento a 100 kg di carne macinata aggiungere:
- (800-1.000) g AliFlavor N Rosso dolce DB 4042 AF.
- Altri ingredienti, additivi e aromi: aggiungere secondo propria ricetta.
- Sale: aggiungere secondo propria ricetta.
- 1 bustina AliFlora BioP GA 4010 AF (b. 20 g) o proprio Starter.

Per Insaccati macinati cotti:
Con riferimento a 100 kg di carne macinata aggiungere:
- (800-1.000) g AliFlavor N Rosso dolce DB 4042 AF.
- Altri ingredienti, additivi e aromi: aggiungere secondo propria ricetta.
- Sale: aggiungere secondo propria ricetta.
- 1 bustina AliFlora BioP GA 4010 AF (b. 20 g) o proprio Starter.

Nota:
- La dose d'impiego dell' AliFlavor N Rosso dolce DB 4042 AF potrà essere variata a piacere per meglio soddisfare le proprie specifiche esigenze di colore.