



GLF
Ingredienti Alimentari

1

Denominazione commerciale

GLF MIX MILANO / 7 KG

Denominazione dell'alimento

Semilavorato alimentare aromatizzante in polvere per preparazioni di carne

Ingredienti

Sale, aromi*, destrosio, antiossidanti: E300, E301, spezie

*in conformità al Reg. CE 1334/2008

Supporti, coadiuvanti

Supporti aromi: fibra alimentare (bamboo), citrato di sodio

Imballo

Sacco in PE di colore blu;

Quantità nominale: 7 kg

Uso e Dosaggio

Secondo buona tecnica industriale

Modalità di conservazione

Il prodotto va conservato in confezione integra in un luogo pulito, fresco e asciutto, al riparo dalla luce

T.M.C

Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione

Indicata in etichetta e documenti di trasporto

Lotto

Indicato in etichetta e documenti di trasporto



GLF
Ingredienti Alimentari

Analisi Microbiologiche Medie

I dati microbiologici vengono forniti solo per informazione e sono rappresentativi dei valori medi della produzione

Parametri microbiologici UFC/g	MIN	MAX	METODO
Conta Batterica Totale		10.000	ISO 4833-1:2013
Lieviti e Muffe		100	ISO 21527-1:2008
Enterobatteriacee		100	ISO 21528-2:2004
Salmonella spp	Assente in 25 g		UNI EN ISO 6579:2008
Staphylococcus aureus coagulasi positivo	Assente in 25 g		UNI EN ISO 6888-2:2004
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		ISO 11290-1:2017
Clostridi solfito riduttori		10	MPI 1-MIC

Allergeni

In accordo con il REG.UE 1169/2011 allegato II e modifiche

Lista allergeni	Presenza	Cross Cont.*
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg /l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* in considerazione della natura degli ingredienti e/o del processo produttivo adottato non è possibile garantire l'assenza degli ingredienti e/o delle sostanze allergeniche indicate



GLF
Ingredienti Alimentari

Dichiarazione OGM	In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai REG N.° 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). Nel caso di fornitura di prodotti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM), GLF Ingredienti Alimentari si impegna ad informare preventivamente la clientela consegnando, previa autorizzazione scritta, prodotti etichettati e dichiarati in conformità a quanto disposto dagli art. 12 reg.N° 1829/2003 e 4/B reg. N° 1830/2003
Dichiarazione radiazione ionizzante	Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge
Dichiarazione HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP
Dichiarazione Contaminanti	Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il Regolamento (CE) N. 315/93 del consiglio dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche
Dichiarazione BSE	Il prodotto in oggetto è al 100% esente da materie prime di origine animale bovina e non entra in contatto con alcun prodotto di origine animale bovina durante le fasi di produzione e stoccaggio. Quindi è esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questo prodotto. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge
Dichiarazione Imballaggi	Gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti, essendo allestiti con materiali rispondenti ai requisiti richiesti dal DM 21/03/73, successive modifiche ed integrazioni. Gli imballi utilizzati sono conformi al Regolamento 2023/2006/CE del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Inoltre l'imballo primario è conforme al Regolamento (UE) n. 10/2011 certificato dalle analisi delle prove di migrazione eseguite come dispone lo stesso regolamento. Se la situazione dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge.
<p>Il cliente utilizzatore ha la responsabilità di assicurarsi che l'uso, le finalità e i dosaggi del prodotto determinano l'utilizzo nel prodotto alimentare finito, anche ai fini della etichettatura. Le prove tecniche e i controlli da noi effettuati non implicano nessuna garanzia e devono essere da Voi verificate ed approvate in base ai Vostri procedimenti tecnici. Le Informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della Nostra conoscenza</p>	

REVISIONE			DATA
	1	14/11/2018	
REDATTA	LUCA AVANZO		14/11/2018
APPROVATA	GIANLUCA FERACITI		14/11/2018