

<input type="checkbox"/> nuovo prodotto / nouveau produit <input checked="" type="checkbox"/> nuovo prezzo / nouveau prix da / de 01.04.2023 <input checked="" type="checkbox"/> nuovo peso / nouveau poids da / de 01.04.2023 <input type="checkbox"/> nuovo imballaggio / nouvel emballage <input type="checkbox"/> nuovo nome / nouveau nom	Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO) Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it	FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu
--	--	--

**Fisch Del Mare, Würzmischung mit Meersalz - 1200 ml (Mix-Spezialitäten)
 Pesce Del Mare, Miscela aromatizzante con sale marino - 1200 ml (Miscele speciali)
 Poisson Del Mare, Mélange des condiments au sel de mer - 1200 ml (Spécialités mixées)**

Art.-Nr. / Réf.:	W285997
Shelf life / Date limite de consommation:	720 giorni / journées
Conservazione / Conditions de stockage:	chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier:	21039090

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.:	9002540818368	9002540818375	
Dimensioni in mm (L x L x A) / Dimensions en mm (L x l x H):	100 x 100 x 180	300 x 200 x 180	
Peso netto (g) / Poids net (g):	1000 g	6000 g	
Peso lordo (g) / Poids brut (g):	1069 g	6435 g	
Nr. pezzi / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	6	360
Nr. imballi x pallet / Nr. d'unités de livraison par palette:			60
Nr. strati x pallet / Nr. de couches par palette:			5
Nr. imballi x strato / Nr. d'unités de livraison par couche:			12
Nr. pezzi x strato / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione / Type d'emballage:	sigillaroma/coffre-fort d'arômes	film retraibile/film rétractable	
Paese di provenienza / Pays d'origine:	null/Allemagne		



- **Sapore / Goût:** delicato di pepe e limone / fin de poivre et de citron
- **Usò / Utilisation:** ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare / idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer
- **Caratteristiche del prodotto / Caractéristiques produit:** senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di estratto di lievito, senza aggiunta di olio di palma, senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità, ingredienti naturali senza glutine, ingredienti naturali senza lattosio, ingredienti naturali vegani / sans adjonction des allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction d'extrait de levure, sans adjonction graisse de palme, sans adjonction d'additif exhausteur de goût, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, ingrédients naturellement dépourvus de lactose, ingrédients naturellement végétaux

Date: / Date: 22.02.2023

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 285997 [81836]
Nome prodotto: FISCH DEL MARE WÜRZMISCHUNG MIT MEERSALZ
PESCE DEL MARE MISCELA AROMATIZZANTE CON SALE MARINO
POISSON DEL MARE MÉLANGE DES CONDIMENTS AU SEL DE MER
FISH DEL MARE SEASONING MIX WITH SEA SALT

Descrizione prodotto: Miscela aromatizzante

Indicazione: senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità
ingredienti naturali senza glutine
ingredienti naturali senza lattosio
senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)
ingredienti naturali vegani
senza aggiunta di estratto di lievito

Ingredienti: 69% Sale marino, maltodestrina, farina di riso, cipolla, pepe, aroma naturale limone.

Dosaggio/Utilizzo: 15,0 g/kg

Sapore / Odore: dolce, aromatico, di limone

Colore: bianco, beige

Consistenza: in polvere

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Microbiologia: E. coli: < 1,0E+03 ufc/g
Staphylococcus aureus: < 1,0E+02 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+04 ufc/g
Muffe, lieviti: < 1,0E+05 ufc/g
Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto e protetto dalla luce

Conservazione: 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale cartone riciclabile e con strato interno in alluminio

Contenuto: 1200 ml

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 285997 [81836]
Nome prodotto: FISCH DEL MARE WÜRZMISCHUNG MIT MEERSALZ
PESCE DEL MARE MISCELA AROMATIZZANTE CON SALE MARINO
POISSON DEL MARE MÉLANGE DES CONDIMENTS AU SEL DE MER
FISH DEL MARE SEASONING MIX WITH SEA SALT

Allergeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	489 kJ / 116 kcal
grassi	1,0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,05 g
carboidrati	26,1 g
di cui	
- zuccheri	8,2 g
fibres	1,2 g
proteine	1,2 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	68,81 g
sodio	27,52 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Tutte le informazioni fornite con questo documento si basano sulle nostre conoscenze al momento dell'emissione. Le nostre conoscenze sulla composizione dei nostri prodotti e sulle materie prime utilizzate si basano su valutazioni interne, dati dei fornitori e/o riferimenti bibliografici. Tutte le informazioni relative alla materia prima o alla miscela, alla formulazione o alla composizione e ai materiali di confezionamento sono redatte in conformità alle leggi e ai regolamenti europei applicabili, in particolare quelli relativi a purezza, classificazione, imballaggio, spedizione ed etichettatura. Le condizioni d'uso e le leggi applicabili possono variare da Paese a Paese, soprattutto al di fuori dell'UE, e possono cambiare nel tempo. È responsabilità dell'utente verificare l'idoneità della merce e delle informazioni fornite in questo documento per i propri scopi, in particolare per quanto riguarda la conformità alle leggi applicabili e ad altri decreti ufficiali. Si applicano i nostri Termini e Condizioni Generali, disponibili sul sito www.frutarom.eu.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.