

Informazioni prodotto

Denominazione articolo

Stinchi e costolette_sale aromatico_nuovo box



N. art. confezione

264

Codice EAN confezione

4260046712640

Contenuto confezione

2,5 kg

Tipo di imballaggio

Nuovo box con sacchetto di alluminio laminato

N. art. cartone

Codice EAN cartone

Contenuto cartone

Provenienza: Germania

Composizione

Sale da cucina, coriandolo, pepe, paprica, aglio, prezzemolo, cumino, maggiorana, cipolla, peperoncino, curcuma.

Microbiologia

Secondo i valori microbiologici indicativi e di soglia vigenti per le spezie ("Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze"), società tedesca per l'igiene e la microbiologia (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie - DGHM e.V.) del 06/12/17.

	Valore indicativo) (KbE/g)	Valore di allarme) (KbE/g)
Escherichia coli	1×10^3	1×10^4
Funghi della muffa	1×10^5	---
Bacillus cereus presuntivo	1×10^3	1×10^4
Clostridium perfringens	1×10^3	1×10^4
Salmonella	---	non dimostrabile in 25 g

Aflatossine

Somma di B1, B2, G1, G2

max. 10 ppb

Aflatossina B1

max. 5 ppb

Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce.

Da consumarsi preferibilmente entro

24 mesi, scadenza ad almeno 18 mesi dalla data di consegna.

Sostanze allergeniche contenute

Allergeni secondo il Regolamento UE n. 1169/2011 allegato II

	Allergene	No	Si	Ingrediente
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x		
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	x		
03	Uova e prodotti a base di uova	x		
04	Pesce e prodotti a base di pesce	x		
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	x		
06	Soia e prodotti a base di soia	x		
07	Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	x		
08	Frutta a guscio e prodotti derivati	x		
09	Sedano e prodotti a base di sedano	x		
10	Senape e prodotti a base di senape	x		
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x		
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	x		
13	Lupini e prodotti a base di lupini	x		
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	x		

Irradiazione e OGM

Nella nostra azienda i prodotti non vengono irradiati, e non accettiamo tale trattamento neanche dai nostri fornitori. Non ci è inoltre noto che il prodotto o l'ingrediente in oggetto sia geneticamente modificato e/o che contenga sostanze che siano state geneticamente modificate. Il prodotto non è oggetto del regolamento UE 1829/2003 e non deve quindi essere contrassegnato secondo il decreto 1830/2003.

Informazioni nutrizionali

Valore energetico: 175,9 kcal/ 735,2 kj

Proteine: 7,9 g

Grassi: 5,4 g – di cui grassi saturi: 0,6 g

Carboidrati: 23,1 – di cui zuccheri: 21 g

Fibre: 10,6 g

Sale: 38,7 g

Imballaggio

Il materiale utilizzato per l'imballaggio è idoneo al contatto con gli alimenti e

risponde a quanto previsto dalle seguenti norme:

2004/12/CE UE - Direttiva sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, decreto sugli imballaggi

Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

§§ 30, 31 del codice degli alimenti, dei generi di consumo e dei mangimi (*Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB*)

Regolamento CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Informazioni sull'etichetta	Il preparato di spezie Stinchi e costolette AROMICA® è una miscela a grana grossa intensamente piccante e speziata, con forti note di aglio e pepe, arricchita dall'aroma del prezzemolo. Particolarmente indicata per bistecche di maiale e cotolette di breve cottura, è perfetta anche per tutti quei piatti a cui si desidera donare una decisa nota speziata.
Informazioni sull'azienda	Rupertigewürze GmbH Seestraße 2/4 D-83367 Petting
Versione	02/03/2021