

Informazioni prodotto

Denominazione articolo

Sale aromatico "Selvaggina"



N. art. confezione

710

Codice EAN confezione

4260046717102

Contenuto confezione

250 g

Tipo di imballaggio

Barattolo con apertura clic-clac

N. art. cartone

711

Codice EAN cartone

4260046717119

Contenuto cartone

8 x 250 g

Provenienza:

Germania

Composizione

Salgemma, spezie (timo serpillio, ginepro, cumino, finocchio montano), polvere di pino mugo, funghi gallinacci, mirtilli rossi, estratti di spezie: abete bianco.

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
Aflatossina B1

max. 10 ppb
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		

Non può essere completamente escluso un contatto involontario nell'ambito della catena di distribuzione.

Informazioni nutrizionali per 100 g

Valore energetico: 149,6 kcal / 624,9 kj

Proteine: 4,6 g

Grassi: 10,4 g – di cui grassi saturi: 0,8 g

Carboidrati: 8,0 g – di cui zuccheri: 3,8 g

Fibre: 7,3 g

Cloruro di sodio: 42,5 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.

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 sull'etichetta

Il sale aromatico "Selvaggina" AROMICA® è un sale alle spezie selvatiche dal sapore innovativo, in un'inconsueta composizione che lascia predominare una caratteristica nota asprigna. Adatto anche come insaporitore per il pane nero duro e per il pane in generale.

Informazioni sull'azienda

Rupertigewürze GmbH
Seestraße 2/4
D-83367 Petting

Versione

20/01/2020