

BEEF & STEAK RUB



Codice Alimenta	ATOA77
Paese di origine	Italia
Produttore	Alimenta Srl
Descrizione prodotto	Mix di sale, spezie e piante aromatiche consigliato per bistecche e carni di manzo

Ingredienti: sale, pepe nero, aglio, zucchero, cumino, paprika forte, paprika dolce affumicata
Coadiuvanti tecnologici: olio di semi di girasole (con funzione antipolvere), E551 Biossido di silicio (con funzione antiagglomerante)

Consiglio per l'etichettatura: sale, pepe nero, aglio, zucchero, cumino, paprika forte, paprika dolce affumicata

Dosaggio q.b.

Packaging e TMC		
Unità di vendita	Codice EAN	Contenuto
Barattolo	8051040726612	400 g
TMC	36 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

BARATTOLO	TAPPO	LINER
PET 1	PP 5	C/PAP 84
PLASTICA		CARTA
Raccolta DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo comune		

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico (kcal/kJ)	184 kcal / 773 kJ
Grassi	3,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	17 g
fibre	4,1 g
Proteine (Nx6,25)	5,7 g
Sale	48,8 g

Valori Microbiologici	
E. coli	< 10 UFC/g
Clostridium perfringens	< 100 UFC/g
Bacillus cereus presunto	< 1000 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

Condizioni di stoccaggio: conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto

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 al Regolamento (CE) N. 1333/2008 e succ. modif. (disciplina degli additivi alimentari). In conformità al Regolamento (UE) N. 231/2012 e succ. modif. (specifiche degli additivi 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

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

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.