

Data: 06/04/2016 ST n. 017 Rev.9

Ufficio Qualità Caber Srl

## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Denominazione del Prodotto:	INSAPORITORE SALAMOIA BOLOGNESE CABER			
Definizione:	Insaporitore a base di sale marino ed erbe aromatiche			
Destinazione d'uso:	Condimento, insaporitore			
Ingredienti:	Sale marino italiano iodato protetto Presal® (sale, iodato di potassio			
	0.006%), rosmarino, aglio, salvia, pepe nero.			
Conservazione:	Temperatura ambiente			
Shelf Life totale:	60 mesi			
Shelf Life garantita:	Minimo 48 mesi			
Origine:	prodotto italiano			

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Aspetto	granuloso
Colore	
Odore	intenso, di erbe aromatiche
Sapore	salato
Sapore	< 10 <sup>5</sup> (UFC/g)
Lieviti e Muffe	< 10 <sup>3</sup> (UFC/g)
Aflatossine totali	< 10 (µg/kg)

## **ALLERGENI**

In accordo all'allegato II del Reg. UE 1169/2011: nessuna presenza

#### OGM

Il prodotto non è geneticamente modificato; il prodotto non è ottenuto con ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati

## CERTIFICAZIONI, RICERCA E QUALITA' CABER

Sistema Gestione Qualità ISO 9001/2008

Certificazione BRC grade A

Certificazione IFS higher level

Convenzione di ricerca sul prodotto

7			
Codice Prodotto	SBVPG		
Tipo confezione	Spargitore in plastica per alimenti		
Peso	Netto 1000 g – Lordo 1100 g		
Dimensioni unità	H: 20 cm – Ø: 8,5 cm		
Codice EAN unità	8000226001302		
Aliquota IVA	10 %		
Imballo	Termopacco da 6 spargitori		
Dimensioni imballo	H: 21 cm – L: 17,5 cm – P: 26 cm		
Tipo pallet	Dimensioni EPAL		
Termo per strato	24		
Strati per pallet	5		
Altezza pallet	120 cm		



Dichiarazione nutrizionale SALAMOIA BOLOGNESE Valori medi per 100 g							
Energia (kJ/kcal)	Grassi (g)	di cui acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	di cui zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)	lodio (mcg)
40/10	0.3	0.1	1.5	0.3	0.2	95.5	3533

Dichiarazione nutrizionale SALAMOIA BOLOGNESE Valori medi per porzione 1 g							
Energia (kJ/kcal)	Grassi (g)	di cui acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	di cui zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)	lodio (mcg)
0	0	0	0	0	0	1.0	35*

<sup>\*</sup>pari al 23% NRV (Valore Nutritivo di Riferimento)

# ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: CABER SRL

Denominazione prodotto: SALAROMA ARROSTI KG 1\_SBVPG

Elenco alle	ergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in $SO_2$ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO NO	NO NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO I	NO

<sup>\*</sup> La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 27/11/2018

TIMBRO E FIRMA:

