

Data: 22/05/2025 ST n. 513 Rev. 9

Ufficio Qualità Caber Srl

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione del Prodotto:	CURRY MACINATO				
Definizione:	Vaso spargitore catering, curry in polvere 290 g				
Destinazione d'uso:	Condimento, insaporitore				
Ingredienti:	Coriandolo, cumino, curcuma, aglio, peperone dolce, prezzemolo,				
	sale, cipolla, zenzero, peperoncino.				
Conservazione:	In luogo fresco, asciutto e ben areato.				
Shelf Life totale:	5 anni				
Shelf Life garantita:	Minimo 48 mesi				
Origine:	UE				
Codice doganale:	09109105				
Stabilimento di produzione:	Via Cadriano 3 – 40057 Granarolo Emilia (BO).				

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

 CBT Lieviti e Muffe Coliformi Enterobatteri Escherichia Coli Bacillus Cereus Clostridium Perfringens Spore di batteri solfito-riduttori Stafilococco Aureo Coag. Pos 	
Spore di batteri solfito-riduttori	
SalmonellaAflatossine totali	assente in 25 g

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 9001:2015

Certificazione BRC grade AA

Certificazione IFS higher level

Codice Prodotto	CATCU				
Tipo confezione	Vaso in plastica per alimenti con				
	spargitore				
	RACCOLTA DIFFERENZIATA:				
	Vaso PET 1 – PLASTICA				
	Tappo HDPE 2 – PLASTICA				
Peso	Netto 290 g – Lordo 360 g				
Dimensioni unità	H: 16,5 cm – Ø: 8,5 cm				
Codice EAN unità	8000226924922				
ITF14 termopacco (6 pz)	18000226924929				
Aliquota IVA	10 %				
Imballo	Termopacco da 6 pezzi				
Dimensioni imballo	H: 16,5 cm – L: 17,5 cm – P: 26 cm				
Tipo pallet	Dimensioni EPAL				
Termo per strato	18				
Strati per pallet	5				
Altezza pallet	90				



Dichiarazione nutrizionale CURRY macinato in polvere Valori medi per 100 g										
Energia (kJ)	Energia (kcal)	Grassi (g)	di cui acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	di cui zuccheri (g)	Fibre (g)	Proteine (g)	Sale (g)		
1424	342	14.2	1.2	27.3	3.4	-	13.6	5.2		