

Zimolo

Scheda Tecnica

STATUS DEL PRODOTTO: Semilavorato alimentare ad esclusivo uso professionale.

DESCRIZIONE: *Zimolo* è una preparazione enzimatica a base di enzima transglutaminasi da utilizzare per la preparazione di ricomposti di carne o pesce. Per migliorare l'adesione di parti muscolari in ricomposti di carne e pesce.

INGREDIENTI: Preparazione enzimatica (enzima transglutaminasi, caseinato di sodio, maltodestrina), destrosio, aroma naturale.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE: Polvere di colore chiaro. **DOSAGGIO:** 15-17g per 1 kg di carne.

SPECIFICHE	
<i>Caratteristiche microbiologiche</i>	<i>Valore</i>
Conta microorganismi a 30°C	3500 ufc/g
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
E. Coli	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g
Glutine allergene	< 3,1 mg / kg
<i>Caratteristiche chimiche</i>	
Umidità	5,1 +/- 0,3 %

ALLERGENI: Derivati del latte (sodio caseinato).

OGM: Il prodotto non contiene organismi Geneticamente modificati e durante la sua produzione non sono stati utilizzati Organismi, materie prime o coadiuvanti Geneticamente Modificati.

CONFEZIONE: sacchetto alluminato da 100 g o da 500 g.

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero

CONSERVABILITÀ: 18 mesi dalla data di produzione.

La presente si applica ai prodotti forniti da Decorfood Italy S.r.l. senza alcuna modificazione. Poiché le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo, Decorfood Italy S.r.l. non garantisce, espressamente o implicitamente, e non si assume alcuna responsabilità riguardo l'utilizzo di queste informazioni.

LISTA ALLERGENI: In riferimento alla Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo, alla successiva Direttiva 2005/26/CE, che fissa un elenco di ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE, nonché alla Direttiva 2006/142/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente l'elenco degli ingredienti che devono essere citati in ogni caso sull'etichettatura dei prodotti alimentari, Decorfood Italy s.r.l. certifica che il prodotto in oggetto contiene/non contiene i seguenti allergeni:

ELENCO ALLERGENI	Presente direttamente (o aggiunta in fase di lavorazione) nel prodotto	Potrebbe essere presente nel prodotto per contaminazione incrociata	NOTE
Cereali contenenti glutine (grano-segale-orzo-avena-farro- kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	No	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	Si	-	Caseinato
Frutta e guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	No	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No	
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	

La presente si applica ai prodotti forniti da Decorfood Italy S.r.l. senza alcuna modificazione. Poiché le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo, Decorfood Italy S.r.l. non garantisce, espressamente o implicitamente e non si assume alcuna responsabilità riguardo l'utilizzo di queste informazioni.