

	<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>	MOD. 15. 04
		Rev 04 del 15/9/2020
		Pag. 1 di 1

<b>PRODOTTO</b>	<b>CURRY – dosatore da 300 g</b>
-----------------	----------------------------------

Denominazione	CURRY
Origine	In base al lotto (Paese di provenienza indicato in etichetta)
Ingredienti	Coriandolo in polvere, curcuma in polvere, cumino in polvere, finocchio in polvere, peperoncino in polvere, sale fino, fieno greco in polvere.
TMC	24/30 mesi dalla data di confezionamento/produzione.
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	Vasetto PET
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 e 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Assenti nel prodotto
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Le modalità di confezionamento tendono ad escludere le contaminazioni di tipo crociato.
OGM (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 1881/2005 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aW	<0.80
Modalità di utilizzo	Come condimento o insaporitore nella preparazione di alimenti
Classi consumatori	Prodotto destinato alla popolazione in generale, non adatto per lattanti e soggetti allergici/intolleranti.

#### Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

#### SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(\*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	<100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<500	< 10 <sup>3</sup>
B. cereus	Ufc/g	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella	25/g	Assente	Assente
Listeria M.	25/g	Assente	Assente

(\*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g/100g)

<b>Energia</b>	<b>Kcal 270</b> <b>Kj 1131</b>
<b>Grassi</b>	<b>12,5 g</b>
<b>Di cui Saturi</b>	<b>10 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>26, g</b>
<b>Di cui Zuccheri</b>	<b>1,5 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>13,2 g</b>
<b>Sale</b>	<b>4,17 g</b>

Redatto AQ	Approvato	Revisionato in
Dr. C. Tavanti	Dr A. Borghini	Data 03/09/2025 Rev 10