



Rub su ricette originali di PitMaster Gio
confezionati da Giovanni Granchelli
Piazza Risorgimento 22 - 65010 Civitella Casanova (PE)
www.lespeziedigio.it - info@lespeziedigio.it
phone 3760024683 - whatsapp/telegram 3760024683

Documento	Condimento secco per alimenti
Versione	1.0 del 04/12/2022

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

(La presente scheda annulla e sostituisce ogni versione precedente)

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione	Carne Salada Cure
Tipologia	Miscela secca a base di sale, zucchero, spezie, erbe aromatiche adatto alla salagione della carne bovina
Provenienza della Materie Utilizzate	Provenienza varia in relazione ai lotti di materia prima acquistati
Utilizzo Specifico	Ingrediente alimentare
Dosaggio	Quanto basta
Modalità di utilizzo	Utilizzare la miscela tal quale distribuendola in maniera uniforme sull'alimento

CARATTERISTICHE

Aspetto	Polvere granulosa
Colore	Chiaro con tracce di spezie ed erbe aromatiche
Aroma	Dalla profumazione caratteristica, piena e persistente
Sapore	Aromatico - Persistente - Poco piccante
Ingredienti	Sale Marino - Zucchero - Aglio - Erbe Mediterranee (Origano, Rosmarino, Santoreggia, Timo, Basilico, Salvia) - Pepe - Ginepro - Alloro
Confezionamento	Zip Lock da 250 grammi, sottovuoto in buste PE 100% BPA free da 1/2 kg oppure da 1 kg
Conservazione e Scadenza	In luogo fresco ed asciutto preferibilmente a una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, con U.R. del 65 % circa, lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. La data di scadenza riportata in etichetta è valida solo qualora il prodotto sia conservato correttamente. Per la scadenza far riferimento all'etichetta di ciascun lotto fornito.

Valori Nutrizionali X 100 Grammi

Energia kcal/kj	183/766
Grassi	gr. 1,60
- di cui saturi	gr. 0,33
Carboidrati	gr. 42,95
- di cui zuccheri	gr. 25,30
Proteine	gr. 3,56
Sale	gr. 46,55



Rub su ricette originali di PitMaster Gio
 confezionati da Giovanni Granchelli
 Piazza Risorgimento 22 - 65010 Civitella Casanova (PE)
 www.lespeziedigio.it - info@lespeziedigio.it
 phone 3760024683 - whatsapp/telegram 3760024683

ALLERGENI REG. UE 1169/2011	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano farro e grano khorasa), segale, orzo, avena, e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X
Uova e prodotti a base di uova.		X
Pesce e prodotti a base di pesce.		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X
Soia e prodotti a base di soia.		X
Latte e prodotti a base di latte.		X
Frutta a guscio cioè: mandorle (<i>amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>corylus avellana</i>), noci comuni (<i>junclas regia</i>), noci di agaciù (<i>wangenh K. Koch</i>), noci del brasile (<i>bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X
Senape e prodotti a base di senape.		X
Sesamo semi e prodotti a base di sesamo.		X
Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂ .	X	
Lupino e prodotti a base di lupino.		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X

CARATTERISTICHE ANALITICHE

I test di laboratorio da parte del fornitore o dei fornitori delle singole spezie utilizzate si intendono effettuati su campioni a prelievo di tipo statistico.

La natura statistica delle prove non esclude possibili variabilità dei risultati di prove effettuate su diversi campioni all'interno dei medesimi lotti.

NORME GENERALI

Le informazioni qui riportate si basano sullo stato attuale delle mie conoscenze e alle informazioni fornite dai singoli fornitori di materia prima alla data di emissione del presente documento, rivestono carattere informativo e pertanto non sono valide allo scopo di assicurare il controllo qualità dell'utilizzatore e non lo sollevano comunque dal dover identificare il prodotto, dal dover adottare in proprio le specifiche precauzioni d'uso per gli impieghi previsti dall'utilizzatore stesso e di effettuare verifiche analitiche di controllo prima dell'impiego.

Variazioni analitiche sono possibili per effetto sia dei metodi di analisi che dell'origine naturale di gran parte delle materie prime e semilavorati utilizzati.

Il prodotto data la sua natura non richiede particolari norme di sicurezza in quanto non è né infiammabile né corrosivo.

Alcune norme regionali o specifici disciplinari di produzione (ad es. DOP/IGP) potrebbero regolamentare l'utilizzo di questo prodotto: per ogni singolo caso si raccomanda di verificare che l'utilizzo sia consentito.

Questo prodotto non è destinato alla vendita ai consumatori finali.



Rub su ricette originali di PitMaster Gio
confezionati da Giovanni Granchelli
Piazza Risorgimento 22 - 65010 Civitella Casanova (PE)
www.lespeziedigio.it - info@lespeziedigio.it
phone 3760024683 - whatsapp/telegram 3760024683

CROSS CONTAMINATION

Ai fini di possibili contaminazioni crociate le merci sono stoccate nei miei locali o sono state stoccate nei locali dei singoli fornitori con presenza di allergeni: derivati del latte, semi di sedano, senape, sesamo, aglio e cipolla disidratati.

In fase di miscelazione e confezionamento sono state messe in atto le procedure per ovviare il rischio di contaminazione crociata, ma in termini generali non si può garantire l'esclusione di contaminazioni crociate di sostanze allergeniche nell'intera filiera.

OGM

Come dichiarato dal/i fornitore/i, in base alle direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, il prodotto non è OGM, non deriva e non contiene OGM.