

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	MACINATRIC SALE ROSA HIMALAYA	
Codice prodotto	02210/6	
Elenco Ingredienti	Sale rosa	
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	Nessun allergene dichiarato	
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE 1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82	
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.	
Shelf life	60 mesi	
Shelf life garantita alla consegna	36 mesi	
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.	
Modalità/Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.	
Dichiarazione di Assicurazione Qualità		
Tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale.	
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE	
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.	
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.	
Caratteristiche organolettiche		
Colore	Rosa	
Aspetto	Granelli Cristalli che variano dal bianco a varie sfumature di rosa e rosso	
Caratteristiche	Bassa umidità, assenza di odore e tipico aroma di sale	
Nome chimico	Cloruro di Sodio	
Caratteristiche microbiologiche		
Escherichia coli	< 1 CFU / g	
Coliformi totali	< 1 CFU / g	
Streptococchi fecali	< 10 CFU /g	
Caratteristiche chimico-fisiche		
Umidità	≤ 10%	
Sodio cloruro (%)	≥ 97%	
Residuo insolubile in acqua	≤ 0,5%	
Residuo insolubile in HCl (%)	≤ 0,3%	
Arsenico (mg/Kg)	≤ 0,5 mg/kg	
Rame (mg/kg)	≤ 2 mg / kg	
Piombo (mg	≤ 1 mg/kg	
Cadmio (mg/kg)	≤ 0,5 mg/kg	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	MACINATRIC SALE IODATO		
Codice prodotto	02212/6		
Elenco Ingredienti	Sale Iodato		
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	Nessun allergene dichiarato		
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE 1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82		
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.		
Shelf life	60 mesi		
Shelf life garantita alla consegna :	24 mesi		
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.		
Modalità/Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.		
Dichiarazione di Assicurazione Qualità			
Tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale.		
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE		
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.		
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.		
Caratteristiche organolettiche			
Colore	Bianco		
Aspetto	Cristalli bianchi		
Densità apparente	1,2 t/mc		
Solubilità in Acqua (20°)	360 g/l		
Nome chimico	Cloruro di Sodio		
Caratteristiche chimico-fisiche			
Sodio cloruro (%)	99,4		
Residuo insolubile in acqua (%)	0,02		
Residuo insolubile in HCl (%)	< 0,01		
Calcio (%)	0,06		
Magnesio (%)	0,03		
Solfati (%)	0,3		
Potassio (%)	0,04		
Arsenico (mg/Kg)	< 0,05		
Rame (mg/kg)	< 0,2		
Piombo (mg)	< 0,2		
Cadmio (mg/kg)	< 0,05		
Mercurio (mg/kg)	< 0,01		

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	MACINATRIC PEPE NERO	
Codice prodotto	02214/6	
Elenco Ingredienti	Pepe nero	
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	Nessun allergene dichiarato	
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE 1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82	
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.	
Shelf life	36 mesi	
Shelf life garantita alla consegna :	24 mesi	
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.	
Modalità/Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.	
Dichiarazione di Assicurazione Qualità		
Tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale.	
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE	
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.	
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.	
Caratteristiche sensoriali		
Consigli di utilizzo	Il pepe nero è indicato in tutti i tipi di piatti. Ha un sapore deciso e piccante.	
Caratteristiche organolettiche		
Colore	Marrone nerastro con tonalità giallognole e sfumature grigiastre	
Odore	Caratteristico, fresco, pungente	
Sapore	Caratteristico, piccante	
Caratteristiche Microbiologiche		
Bacillus cereus	assente UFC/25g	
E. Coli	assente UFC/25g	
clostridium perfringens	assente UFC/25g	
Salmonella spp	assente UFC/25g	
Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine		
Umidità:	0.7 max a W Rotronic	
Ceneri Totali:	7 max g / 100 g	
Granulometria:	90 min g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)	
impurità	≤1 g/100g	
Aflatossina B1 :	≤ 5 ppb µg/kg	
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg	
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg	
Fitofarmaci	Entro i limiti massimi di residui (LMR) PREVISTI dal Regolamento Europeo n° 396/05, n°17	
contaminanti biologici		
Insetti e infestanti	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	MACINATRIC MIX CREOLA	
Codice prodotto	02213/6	
Elenco Ingredienti	Pepe nero, pepe bianco, pepe verde, bacche rosa	
Dichiarazione allergeni in Etichetta Reg UE 1169/2011	Nessun allergene dichiarato	
Imballaggio e dichiarazione di Conformità :	6 pezzi / barattoli in vetro con tappo in PP + POM per uso alimentare conforme alle leggi vigenti CE 1935/2004,Reg 2023/2006/CE e DPR 777/82	
Etichettatura ambientale Dlgs 116/2020	Vasetto in vetro (GL70) raccolta vetro e tappo (ALTRO) raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.	
Shelf life	36 mesi	
Shelf life garantita alla consegna :	24 mesi	
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.	
Modalità/Condizioni di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.	
Dichiarazione di Assicurazione Qualità		
Tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale.	
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE	
Trattamenti ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti.	
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.	
Caratteristiche sensoriali		
Consigli di utilizzo	Il pepe mix creola è indicato in tutti i tipi di piatti. Macinato direttamente in tavola sprigiona un gusto unico.	
Caratteristiche organolettiche		
Colore	Bianco giallastro, verde, rosa marrone nerastro	
Odore	Caratteristico, intenso, pungente	
Sapore	Caratteristico, piccante	
Caratteristiche Microbiologiche		
Bacillus cereus	assente UFC/25g	
E. Coli	assente UFC/25g	
clostridium perfringens	assente UFC/25g	
Salmonella spp	assente UFC/25g	
Caratteristiche chimico-fisiche- micotossine		
Umidità:	0.7 max a W Rotronic	
Ceneri Totali:	3 max g / 100 g	
Granulometria:	Max 20 g/100 g attraverso US 10 mesh (2,000 mm)	
impurità	≤1 g/100g	
Aflatossina B1 :	≤ 5 ppb µg/kg	
Alfatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg	
Ocratossina A	≤ 15 ppb µg/kg	
Fitofarmaci	Entro i limiti massimi di residui (LMR) PREVISTI dal Regolamento Europeo n° 396/05, n°17	
contaminanti biologici		
Insetti e infestanti	assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283	