



COLMAN/Sal15

| CODICE ARTICOLO | CATEGORIA |
|-----------------|------------------------|
| 1021534 | PRODOTTO PER SALAGIONE |

| | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Preparazione alimentare per la salagione destinata all'uso industriale e non al consumo diretto o ad uso diverso da quello alimentare. |
| CAMPO D'APPLICAZIONE | Prodotto per la salagione di coppe, filoni, fiocchi, culatelli e carni da salare in genere. |
| PAESE DI ORIGINE | EUROPA |

| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPOSIZIONE | <ul style="list-style-type: none">• Destrosio (estratto da mais)(BG)• Aromi naturali (estratti di lievito, estratto vegetale a base di cipolla)(UA,IN)• Sale (IT)• Antiossidante: E 301 Ascorbato di Sodio(CN)• Conservanti: E 252 Potassio Nitrato: (1%)(PL)• Coadiuvante tecnologico*: E551<1% <p><i>* i coadiuvanti tecnologici ai fini del regolamento CE 1169/2011 art. 20 lettera b) non devono essere dichiarati sull'etichetta del prodotto finito</i></p> |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA: | ... destrosio, aromi naturali, sale, antiossidante: E301, conservante: E252... |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| DOSE D'IMPIEGO: | 15 g per Kg di carne da salare. |
|------------------------|---------------------------------|

| | |
|-------------------------|------------------|
| CONFEZIONAMENTO: | Pacchetti Kg 1,5 |
|-------------------------|------------------|

| REVISIONE / REV. | DATA / DATE | APPROVATA / APPROVED |
|------------------|-------------|----------------------|
| NR 1 | aprile '26 | By RSQ |



COLMAN/Sal15

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/ CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

| | |
|---------|---------------|
| SAPORE | DOLCE |
| COLORE | BIANCO |
| AROMA | NOTA DI CARNE |
| pH a 1% | 6,5±0,3 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | |
|------------------------|--------------------------|
| MICROORGANISMI A 30° C | <10 ⁴ UFC/g |
| COLIFORNI A 30°C | <10 UFC/g |
| LIEVITI E MUFFE | <10 ² UFC/g |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | ASSENTE / ABSENT ufc/25g |
| SALMONELLA SPP | ASSENTE / ABSENT ufc/25g |

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS Per 100g

| | |
|------------------------------|----------------------|
| CALORIE CALORIES | 236 Kcal / 987,42 KJ |
| GRASSI FATS | 0,1 g |
| DI CUI SATURI SATURATED | 0 g |
| SALE SALT | 41 g |
| PROTEINE PROTEINS | 3,2 g |
| CARBOIDRATI CARBOHYDRATES | 55,8 g |
| DI CUI ZUCCHERI SUGARS | 50 g |
| FIBRE FIBERS | 0 g |

RESIDUI CONTAMINANTI E PUREZZA CONTAMINANT RESIDUES AND PURITY

CONFORME AL REG. UE 2023/915 RIGUARDANTE I TENORI MASSIMI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI E CONFORME AI LIMITI DI PUREZZA DAL REG. (UE) N. 231/2012 E AL REG. UE 2023/2108 PER QUANTO RIGUARDA GLI ADDITIVI ALIMENTARI NITRITI (E 249-250) E NITRATI (E 251-252).
ACCORDING TO EU REGULATION 2023/915 ON MAXIMUM LEVELS OF CERTAIN CONTAMINANTS IN FOODS AND ACCORDING TO THE PURITY LIMITS OF REGULATION (EU) N. 231/2012 AND EU REGULATION 2023/2108 REGARDING THE FOOD ADDITIVES NITRITES (E 249-250) AND NITRATES (E 251-252).

RESIDUI DI PESTICIDI PESTICIDES RESIDUALS

ENTRO I LIMITI DI RESIDUI PREVISTI DAL REG. CE 396/05 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI.
WITHIN THE TOLERANCES ESTABLISHED FOR SUCH RESIDUALS BY EU REGULATIONS. REG. CE n° 396/05 AND FOLLOWING.

RADIAZIONI IONIZZANTI IONIZING RADIATION

TUTTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE E LO STESSO PRODOTTO NON SONO STATE SOTTOPOSTE A RADIAZIONI IONIZZANTI, PERTANTO IL PRODOTTO NON È SOTTOPOSTO A ETICHETTATURA SPECIALE, CONFORMEMENTE ALLE DIRETTIVE 1999/2/CE E 1999/3/CE.
ALL THE RAW MATERIALS USED AND THE PRODUCT SAME HAVE NOT BEEN SUBJECTED TO IONIZING RADIATION, SO THE PRODUCT IS NOT SUBJECTED TO SPECIAL LABELING, IN COMPLIANCE WITH DIRECTIVES 1999/2 / EC AND 1999/3 / EC.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

PRODOTTO OTTENUTO SENZA L'IMPIEGO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) e/o PRODOTTI DERIVATI, IN ACCORDO CON IL REG. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI.
PRODUCT HAS BEEN OBTAINED WITHOUT USE OF GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO) and/or DERIVATES, IN ACCORDANCE WITH REG. 1829/2003, 1830/2003 AND FOLLOWING LEGISLATION.

IMBALLI PRIMARI PACKAGING

GLI IMBALLI PRIMARI UTILIZZATI SONO IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI IN CONFORMITÀ AL REG. (CE) 1935/2004 ed al REG. (UE) 10/2011 e SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI.
USED PACKAGING IS IN CONFORMITY WITH THE FOOD STUFF REGULATIONS IN COMPLIANCE WITH REG. (CE) 1935/2004 AND REG. (UE) 10/2011 AND FOLLOWING LEGISLATION.

CONSERVAZIONE STORAGE

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO ED AL RIPARO DALLA LUCE
STORE IN A COOL AND DRY PLACE, KEEP AWAY FROM DIRECT LIGHT.

SHELF LIFE SHELF LIFE

24 MESI
24 MONTHS

| REVISIONE / REV. | DATA / DATE | APPROVATA / APPROVED |
|------------------|-------------|----------------------|
| NR 1 | aprile '26 | By RSQ |



COLMAN/Sal15

ALLERGENI / ALLERGENS

INGREDIENTI POTENZIALMENTE ALLERGENICI DI CUI AL REGOLAMENTO U.E. n° 1169/2011

POTENTIALLY ALLERGENIC INGREDIENTS REFERRED TO IN THE EU REGULATION n° 1169/2011

PRESENZA DIRETTA NEL PRODOTTO (INGREDIENTE)

PRESENT IN PRODUCT (INGREDIENTS)

RISCHIO DI CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE ALL'INTERNO DELL'AZIENDA

CROSS CONTAMINATION RISK

PRESENZA NELLE LINEE DI LAVORAZIONE VETRO/PET DELL'AZIENDA

PRESENT IN PRODUCTS MANUFACTURED LINE

PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO DELL'AZIENDA

PRESENT IN 's MANUFACTURING PLANT

| ALLERGENS | PRESENZA DIRETTA NEL PRODOTTO (INGREDIENTE) | | RISCHIO DI CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE ALL'INTERNO DELL'AZIENDA | | PRESENZA NELLE LINEE DI LAVORAZIONE VETRO/PET DELL'AZIENDA | | PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO DELL'AZIENDA | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------|----|
| | YES | NO | YES | NO | YES | NO | YES | NO |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN | | X | | X | | X | X | |
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | X | |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | X | |
| LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE) | | X | | X | | X | X | |
| FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI. NUTS, NAMELY: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIO NUTS | | X | | X | | X | X | |
| SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI > 10 ppm SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES > 10 ppm | | X | | X | | X | | X |
| LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |
| MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF | | X | | X | | X | | X |

ASPETTI NORMATIVI / LABELIN REGULATION

Tutte le materie prime di cui è composto il prodotto rispondono ai requisiti di buona qualità e sicurezza alimentare (Reg. 2004/852/CE del 29/04/2004) e non sono addizionati di ulteriori ingredienti e/o additivi diversi da quelli dichiarati nella presente scheda tecnica.

Prodotto è conforme ai regolamenti CEE/UE n. 1129/2011 e D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche .

All the raw materials of which the product is composed meet the requirements of good quality and food safety (Reg. 2004/852 / CE of 04/29/2004) and are not added with additional ingredients and / or additives other than those declared in this data sheet.

Product complies with CEE / UE regulations n. 1129/2011 and D.M. n. 209 of 02/27/1996 and subsequent amendments.

Questo prodotto è conforme alla direttiva sull'etichettatura UE, Regolamento CE N° 1334/2008 e Regolamento CE 1333/2008.

This product complies with the UE Labeling Directive, CE Regulation N° 1334/2008 and CE Regulation 1333/2008.

Questo prodotto viene distribuito da QUALITALIA S.R.L. Piazza Paolo VI, 03031 Aquino (FR) tel +39 0776 726646 email:qualitaliagastrochef@libero.it p.iva/codice fiscale 02809280601, prodotto da Mec Import Group S.R.L. Vocabolo Torre Sapienza snc 06055 Marsciano(PG) REA PG- 354180

This product is distributed by QUALITALIA S.R.L. Piazza Paolo VI, 03031 Aquino (FR) Tel. +39 0776 726646 Email: qualitaliagastrochef@libero.it VAT N°/tax code 02809280601, produced by Mec Import Group S.R.L. Vocabolo Torre Sapienza snc 06055 Marsciano (PG) REA PG- 354180.

FOLLOW US



| REVISIONE / REV. | DATA / DATE | APPROVATA / APPROVED |
|------------------|-------------|----------------------|
| NR 1 | aprile '26 | By RSQ |