



NAT-COLMAN/Dry15

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021539	PRODOTTO PER STAGIONATI

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato in polvere a contenente polifenoli derivanti da piante aromatiche mediterranee ed estratti di agrumi e di frutta destinato all'uso professionale e non al consumo diretto.
Il prodotto esalta nel tempo sapore e freschezza del prodotto finito.

CAMPO D'APPLICAZIONE

Preparato destinato alla produzione di salami da stagionare.

PAESE DI ORIGINE

EUROPA

COMPOSIZIONE

Aromi Naturali*: - estratti naturali di frutta e di spezie**
- estratto naturale di carne suina

Supporto***: Destrosio (estratto da mais),Fibre alimentari.

* Conforme all' art.16 comma 6 del Regolamento CE n. 1334/2008

** *Il prodotto, contenendo una percentuale rilevante di estratti aromatici di origine vegetale, può contenere quantità residue variabili di vitamina C espresse sul prodotto finito in ppm. Tali quantità di vitamina residua non espleta alcuna funzione tecnologica sul processo di produzione.*

*** *i supporti ai fini del regolamento CE 1169/2011 art. 20, lettera c) non devono essere dichiarati sull'etichetta del prodotto finito*

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

aromi naturali

DOSE D'IMPIEGO:

15 g per 1 Kg di carne.

CONFEZIONAMENTO:

Pacchetti PET (uso alimentare) Kg 2 o personalizzabili su richiesta.

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



NAT-COLMAN/Dry15

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

SAPORE	CARATTERISTICO
COLORE	ROSA
AROMA	CARATTERISTICO SALAME
pH a 1%	5,8 ± 0,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

MICRORGANISMI A 30° C	<10 ⁵ 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	345 Kcal / 1443,4 KJ
GRASSI FATS	3,75 g
DI CUI SATURI SATURATED	0,3g
SALE SALT	25 g
PROTEINE PROTEINS	30,45 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	19,9 g
DI CUI ZUCCHERI SUGARS	4,6 g
FIBRE FIBERS	345 Kcal / 1443,4 KJ

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

12 MESI
12 MONTHS



NAT-COLMAN/Dry15

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 <i>CEREALS CONTAINING GLUTEN</i>		X		X		X	X	
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI <i>CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA <i>EGGS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X	X	
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE <i>FISH AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI <i>PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X	X	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) <i>MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)</i>		X		X		X	X	
FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI. <i>NUTS, NAMELY: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIO NUTS</i>		X		X		X	X	
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>CELERY AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI > 10 ppm <i>SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES > 10 ppm</i>		X		X		X		X
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>LUPIN AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI <i>MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF</i>		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 e-mail: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. e-mail:qualitaliagastrochef@libero.it.

Vat number 02809280601.



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