



NAT-COLMAN/Fresh15

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021538	PRODOTTO PER PREPARATI FRESCHI

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato in polvere 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 hamburger, polpette, salsicce e prodotti simili a partire da carni macinate bovine, suine e di pollo.
Il prodotto è consentito nelle preparazioni di carne sfuse ed imballate (carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti e/o altro, o trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche. *Rif. Norm. Reg. CE 1333/2008 e Reg. CE 853/2004*).

PAESE DI ORIGINE

EUROPA

COMPOSIZIONE

• Destrosio, Cloruro di Sodio
Aromi Naturali*: estratti naturali di frutta e di spezie (melograno, barbabietola, aceto, agrumi contenenti tracce di Vitamina C)

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

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

destrosio, sale, aromi naturali

DOSE D'IMPIEGO:

15 g per 1 Kg di carne.

CONFEZIONAMENTO:

Pacchetti (uso alimentare) Kg 1,5

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



NAT-COLMAN/Fresh15

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

SAPORE	CARATTERISTICO
COLORE	PORPORA CHIARO
AROMA	NEUTRO
pH a 1%	5,1 ± 0,2

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS per 100g

CALORIE CALORIES	256,75 Kcal / 1074,2 KJ
GRASSI FATS	1,1 g
DI CUI SATURI SATURATED	0,3 g
SALE SALT	25 g
PROTEINE PROTEINS	0,9 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	60,4 g
DI CUI ZUCCHERI SUGARS	40,6 g
FIBRE FIBERS	0,8 g

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

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

REVISIONE / REV.

DATA / DATE

APPROVATA / APPROVED

NR 1

aprile '26

By RSQ



NAT-COLMAN/Fresh15

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	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.

FOLLOW US



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