



# Nat-Colman/Protex60

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021653	PRODOTTO PER SALAMI

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Prodotto a base di estratto di carne suina ottenuta mediante trattamenti termici e meccanici. Il prodotto è destinato all'uso professionale e non al consumo diretto o ad uso diverso dall'aromatizzazione degli alimenti. Esalta in modo rilevante il gusto della carne.
<b>CAMPO D'APPLICAZIONE</b>	Preparato destinato alla produzione di salumi.
<b>PAESE DI ORIGINE</b>	<b>EUROPA</b>

<b>COMPOSIZIONE</b>	• Aromi naturali (estratto naturale di carne suina)(conforme all'art.16 comma 6 del Regolamento CE n. 1334/2008 del 16/12/2008)
<b>DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:</b>	Aromi naturali
<b>DOSE D'IMPIEGO:</b>	Secondo buona tecnologia d'applicazione ( <b>dose max. 1 kg su 100 kg di massa</b> )
<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Pacchetti PET ad uso alimentare da Kg 1,5.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/ CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
<b>SAPORE</b>	CARATTERISTICO DI CARNE	<b>MICROORGANISMI A 30° C</b>	<10 <sup>5</sup> UFC/g
<b>COLORE</b>	BEIGE	<b>COLIFORNI A 30°C</b>	<10 UFC/g
<b>AROMA</b>	NOTA CARNE	<b>LIEVITI E MUFFE</b>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
<b>pH 1% in H2O</b>	7 ± 0,15	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	ASSENTE / ABSENT UFC/25g
<b>Umidità</b>	6%	<b>SALMONELLA SPP</b>	ASSENTE / ABSENT UFC/25g
<b>Solubilità</b>	95 %		
<b>Forza del gel</b>	250 g/cm <sup>3</sup>		

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

## CONTENUTO AMMINOACIDICO % / AMINOACID PROFILE %

Alanine	8,4
Arginine	7,5
Aspartic acid	6,0
Cysteine	0,3
Glutamic acid	10,3
Glycine	20,8
Histidine	0,9
Hydroxyproline	10,5
Isoleucine	1,5
Leucine	3,4
Lysine	3,9
Methionine	0,9
Phenylalanine	2,3
Proline	11,9
Serine	3,6
Threonine	2,0
Tyrosine	1,0
Valine	2,8

## TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS

Per 100g

<b>CALORIE</b> CALORIES	490 Kcal / 2060 KJ
<b>GRASSI</b> FATS	Max 14 g
<b>DI CUI SATURI</b> SATURATED	4,8 g
<b>SALE</b> SALT	<1 g
<b>PROTEINE</b> PROTEINS	91±3 g
<b>CARBOIDRATI</b> CARBOHYDRATES	<1 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b> SUGARS	<1 g

### RESIDUI CONTAMINANTI E PUREZZA CONTAMINANT RESIDUES AND PURITY

CONFORME AL REG. UE 2023/915 RIGUARDANTE I TENORI MASSIMI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI. COMPLIANT WITH EU REGULATION 2023/915 REGARDING MAXIMUM LEVELS OF CERTAIN CONTAMINANTS IN FOODS.

### 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  
USED PACKAGING IS IN CONFORMITY WITH THE FOOD STUFF REGULATIONS.

### 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



# Nat-Colman/Protex60

## 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
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> CEREALS CONTAINING GLUTEN		X		X		X	X	
<b>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI</b> CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b> EGGS AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X	X	
<b>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b> FISH AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI</b> PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b> SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X	X	
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE ( INCLUSO LATTOSIO)</b> MILK AND PRODUCTS THEREOF ( INCLUDING LACTOSE)		X		X		X	X	
<b>FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.</b> NUTS, NAMELY: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIO NUTS		X		X		X	X	
<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b> CELERY AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE</b> MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO</b> SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI &gt; 10 ppm</b> SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES > 10 ppm		X		X		X		X
<b>LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI</b> LUPIN AND PRODUCTS THEREOF		X		X		X		X
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI</b> 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 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