



Rub I Love Pepper dry 30/50 ai 4 pepi

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021655	CONDIMENTO PER PREPARATI DI CARNE

DESCRIZIONE PRODOTTO

Condimento in polvere a base di spezie ed aromi naturali composto da una miscela di quattro pepi. Il prodotto è destinato all'uso professionale e non al consumo diretto o ad uso diverso dall'aromatizzazione degli alimenti.

CAMPO D'APPLICAZIONE

Preparato destinato alle produzioni 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

- Spezie (pepe nero, pepe verde, pepe rosa, pepe bianco in proporzioni variabili)
- Aromi Naturali (conforme all' art.16 comma 6 del Regolamento CE n. 1334/2008 del 16/12/2008)
- Supporti: Maltodestrine, cloruro di sodio (20%).

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

...spezie, aromi naturali...

DOSE D'IMPIEGO:

50 g per 1 Kg di carne. Si consiglia di aggiungere il 2% di acqua per peso di carne a fine condimento.

CONFEZIONAMENTO:

Pacchetti PET(uso alimentare) Kg 1.

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



Rub I Love Pepper dry 30/50 ai 4 pepi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

SAPORE	AROMATICO PUNGENTE
COLORE	BIANCO CON PEPE IN GRANI
AROMA	CARATTERISTICO SPEZIATO
pH a 1%	6,4 ± 0,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

MICROORGANISMI A 30° C	<10 ⁴ UFC/g
COLIFORMI 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	298,3 Kcal / 1248,7 KJ
GRASSI FATS	1,7 g
DI CUI SATURI SATURATED	0,2 g
SALE SALT	21 g
PROTEINE PROTEINS	9 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	57,5 g
DI CUI ZUCCHERI SUGARS	5,9g
FIBRE FIBERS	8,5 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

maggio '26

By RSQ

Rub I Love Pepper dry 30/50 ai 4 pepi

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 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 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	maggio '26	By RSQ