



# Rub Limone & Miele dry30/50

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021658	CONDIMENTO PER PREPARATI DI CARNE

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Condimento in polvere al gusto limone e miele a base di spezie ed aromi naturali. 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 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

- Spezie ed erbe aromatiche in proporzioni variabili (pepe nero, aglio, finocchio, cipolla, salvia)
- Miele in polvere (15%)
- Limone in polvere (5%)
- Aromi Naturali (conforme all' art.16 comma 6 del Regolamento CE n. 1334/2008 del 16/12/2008)
- Supporti: Maltodestrine e cloruro di sodio (20%).

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

...spezie ed erbe aromatiche, miele in polvere, limone in polvere, 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 Limone & Miele dry30/50

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

SAPORE	AROMATICO
COLORE	BIANCO CON PUNTI NERI
AROMA	CARATTERISTICO LIMONE E MIELE
ASPETTO	6,9± 0,5

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

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

## TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS Per 100g

CALORIE CALORIES	298,8 Kcal / 1250,78 KJ
GRASSI FATS	1 g
DI CUI SATURI SATURATED	0,1 g
SALE SALT	21,5 g
PROTEINE PROTEINS	5,9 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	65,9 g
DI CUI ZUCCHERI SUGARS	10,9 g
FIBRE FIBERS	1,3 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 Limone & Miele dry30/50

## 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	INGREDIENTI POTENZIALMENTE ALLERGENICI DI CUI AL REGOLAMENTO U.E. n° 1169/2011		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> <i>CEREALS CONTAINING GLUTEN</i>		X		X		X	X	
<b>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI</b> <i>CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b> <i>EGGS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X	X	
<b>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b> <i>FISH AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI</b> <i>PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b> <i>SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X	X	
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)</b> <i>MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)</i>		X		X		X	X	
<b>FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.</b> <i>NUTS, NAMELY: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIO NUTS</i>		X		X		X	X	
<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b> <i>CELERY AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE</b> <i>MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO</b> <i>SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI &gt; 10 ppm</b> <i>SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES &gt; 10 ppm</i>		X		X		X		X
<b>LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI</b> <i>LUPIN AND PRODUCTS THEREOF</i>		X		X		X		X
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI</b>		X		X		X		X
<b>ASPETTI NORMATIVI / LABELIN REGULATION</b>								

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