



# Rub inteneritore dry20

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021659	INTENERITORE

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Preparato a base di polifenoli estratti da piante aromatiche mediterranee senza l'utilizzo di conservanti aggiunti né chimici né di origine vegetale (sedano, spinaci ecc).  
Il prodotto esalta nel tempo sapore e freschezza al prodotto finito.

## CAMPO D'APPLICAZIONE

Destinato all'intenerimento di tutti i tipi di carne.

## PAESE DI ORIGINE

**EUROPA**

## COMPOSIZIONE

- Aromi Naturali\* supportati su destrosio
- Cloruro di Sodio

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

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:

.... aromi naturali, sale ...

## DOSE D'IMPIEGO:

- PER IMMERSIONE: preparare 150 gr di prodotto e 850 gr di acqua, Immergere le fettine nella salamoia ottenuta e lasciare riposare in frigorifero per almeno 6/8 ore.
- PER SIRINGATURA: preparare 150 gr di prodotto e 850 gr di acqua poi Siringare al 15/20% e lasciare riposare in frigorifero per almeno 6/8 ore.

## CONFEZIONAMENTO:

Pacchetti PET (uso alimentare) Kg 1, sacchi da 20 kg.

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



# Rub inteneritore dry20

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

SAPORE	CARATTERISTICO
COLORE	BEIGE
AROMA	NEUTRO
ASPETTO	7,1± 0,2

## 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	304 Kcal / 1273 KJ
GRASSI FATS	4,8 g
DI CUI SATURI SATURATED	0,1 g
SALE SALT	29 g
PROTEINE PROTEINS	18,6 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	46,7 g
DI CUI ZUCCHERI SUGARS	18,1 g
FIBRE FIBERS	0 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

12 MESI  
12 MONTHS

REVISIONE / REV.

DATA / DATE

APPROVATA / APPROVED

NR 1

maggio '26

By RSQ

## 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 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