



# Salsa Provenzale

CODICE ARTICOLO	CATEGORIA
1021663	CONDIMENTO PER CARNI

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Salsa viscosa alle erbe aromatiche. Il prodotto è destinato all'uso industriale e non al consumo diretto o ad uso diverso dall'aromatizzazione degli alimenti.
<b>CAMPO D'APPLICAZIONE</b>	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 modificare la struttura muscolo-fibrosa e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche. <i>Rif. Norm. Reg. CE 1333/2008 e Reg. CE 853/2004</i> ).
<b>PAESE DI ORIGINE</b>	<b>EUROPA</b>

<b>COMPOSIZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Olio vegetale idrogenato (colza)</li><li>• Olio vegetale (colza)</li><li>• Cloruro di sodio</li><li>• Spezie</li><li>• Proteine vegetali idrolizzate</li><li>• Aromi Naturali (preparazioni aromatiche contenenti <b>latte</b>)</li><li>• Polvere di <b>latte</b> magro</li><li>• Coadiuvante tecnologico* per aromi: siero in polvere, maltodestrine, sale, grasso animale, E1450 amido modificato, E307 alfa tocoferolo)</li></ul> <p><i>* i coadiuvanti tecnologici ai fini del regolamento CE 1169/2011 art. 20 lettera b) non devono essere dichiarati sull'etichetta del prodotto finito</i></p>
<b>DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA RIPORTARE IN ETICHETTA:</b>	...salsa gusto parigino (olio vegetale idrogenato (colza), olio vegetale (colza), sale, spezie, proteine vegetali idrolizzate, Aromi Naturali (contenenti <b>latte</b> ), <b>polvere di latte magro</b> ).....
<b>DOSE D'IMPIEGO:</b>	60-80 gr per Kg di carne.
<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Bottiglie in PET(uso alimentare) Kg 1.

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



# Salsa Provenzale

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

<b>SAPORE</b>	ERBE AROMATICHE E BURRO
<b>COLORE</b>	VERDE CON GRUMI
<b>AROMA</b>	ERBE AROMATICHE

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

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

## TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS

Per 100g

<b>CALORIE</b> CALORIES	700 Kcal / 2883 KJ
<b>GRASSI</b> FATS	74,2 g
<b>DI CUI SATURI</b> SATURATED	9,3 g
<b>SALE</b> SALT	11,5 g
<b>PROTEINE</b> PROTEINS	3 g
<b>CARBOIDRATI</b> CARBOHYDRATES	34,6 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b> SUGARS	3,3 g
<b>FIBRE</b> FIBERS	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

maggio '26

By RSQ



# Salsa Provenzale

## 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 / LABELING 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 email: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 Email: qualitaliagastrochef@libero.it

VAT N°/tax code 02809280601, produced by Mec Import Group S.R.L. Vocabolo Torre Sapienza snc 06055 Marsciano (PG) REA PG- 354180.



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