



SERRAPIGLIO UMBERTO
Via Malagenia, 5 – localita' Mattine
84043 Agropoli (SA) – Tel. e Fax 0974.840012
e- mail: umbertoserrapiglio@tiscali.it
Cod.fisc.SRRMRT60A07Z602Y
P.IVA 02449030655

I
1183/LOA
CE

TOP-COLMAN

SCHEDA TECNICA:	
Descrizione:	Questo prodotto è un semilavorato alimentare a base di additivi, ingredienti alimentari e aromi naturali da usare nella preparazione di impasti di carni : (Salsiccia e Burger). Polvere di colore rosato, a granulometria sottile, di odore e gusto propri caratteristici
Ingredienti	Maltodestrine. Antiossidanti: E300 acido ascorbico. Correttore di acidità: E262 sodio acetato. Cloruro di sodio. Aroma naturale conforme al Reg.1334/2008
Riferimenti Legislativi:	IL prodotto è conforme alla direttiva CEE. Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari. Reg.(CE) n.1333/2008 e succ. mod. Reg.(UE) n.601/2014 del 04-06-2014
Caratteristiche microbiologiche:	Carica batterica totale soddisfacente; E. coli assente; Muffe assenti; Salmonella assente.
Imballo:	Confezioni in buste da 1Kg.
Conservazione del prodotto:	Tenere all'asciutto a meno di 25°C
Scadenza:	24 mesi dalla data di produzione.
Dose d'utilizzo:	In 1 kg. d'impasto di carne, utilizzare 10/15 gr.di Top-Colman, in seguito aggiungere sale, acqua, aromi e spezie solitamente usati e procedere alla tradizionale lavorazione.
SCHEDA INFORMATIVA:	L'impiego del Top-Colman offre i seguenti vantaggi: <ol style="list-style-type: none">1. Il prodotto non contiene allergeni2. facilità di impiego.3. ottimi risultati di colore e mantenimento nel tempo.4. assenza di retrogusto.5. La particolare formulazione degli ingredienti fa sì che l'acqua utilizzata venga in parte trattenuta Ultima revisione 20 settembre 2016