

Emulsionato Adria

scheda tecnica



Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto dalla miscelazione di strutto di puro suino con acqua, destrosio, zucchero, emulsionanti ed aroma.

Impiego

Particolarmente indicato per prodotti di pasticceria e pani conditi; favorisce sensibilmente la lievitazione degli impasti, dando sapore e fragranza al prodotto cotto. Rende più morbida la crosta del pane.

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
EAD2	Emulsionato Adria cartoni Kg 25	EAD5	Emulsionato Adria cesta Kg 60
EAD3	Emulsionato Adria cesta Kg 40	EAD6	Emulsionato Adria secchio Kg 25
Descrizione		Valori	
Ingredienti		Strutto puro suino naturale, acqua, destrosio, saccarosio, emulsionante E471, acidificante E330, aromi	
Caratteristiche strutto puro suino naturale		Secondo tabella NGD lb 002-2007	
Acqua		35%	
Caratteristiche organolettiche			
Colore		Bianco	
Odore		Caratteristico	
Sapore		Dolce	
Caratteristiche microbiologiche		Valori	
Carica batterica mesofila totale, ufc/g		max 500 - sec. criterio Autocontrollo Aziendale (metodo AOAC 990.12)	
Informazioni nutrizionali (per 100g di prodotto)			
Valore energetico	560 / 2340 Kcal / kJ	Carboidrati	4,0 g
Proteine	0 g	di cui: zuccheri	4,0 g
Grassi	61,0 g	Sale	0 g
di cui: acidi grassi saturi	26,0 g		

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**

R.P. Grassi Alimentare s.r.l.
Via Stradone, 637
47030 San Mauro Pascoli (FC)
T. +39 0541 93 28 08
F. +39 0541 93 34 90
e-mail: info@rpgrassi.it



R.P. GRASSI
Tradizione Naturale

Emulsionato Adria

scheda tecnica



Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore a 20°C.

Shelf-life

6 mesi dalla data di produzione, se conservato alle condizioni indicate.

Conformità

HACCP

La Ditta R.P. Grassi Alimentare ha approntato ed applica il metodo H.A.C.C.P. nel controllo della produzione dei propri prodotti alimentari, come previsto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i..

TRACCIABILITÀ

In ottemperanza al Reg. CE 178/02 è stato istituito un sistema di rintracciabilità aziendale che consente, in caso di necessità, il ritiro dei prodotti.

ALLERGENI

(Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.).
Il prodotto non contiene allergeni.

ETICHETTATURA E INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Le diciture riportate sulle etichette o stampate sugli imballi risultano conformi al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

ADDITIVI

(Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.)

Il prodotto è ottenuto in conformità al Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

OGM

(Reg. CE 1829/2003/CE e Reg. CE 1830/2003/CE).

Il prodotto non deriva e non contiene OGM (organismi geneticamente modificati).

PACKAGING

Tutti i materiali utilizzati per il confezionamento sono stati dichiarati idonei al contatto con prodotti alimentari, in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e succ. mod., Reg.1935/2004 e succ. mod., Reg. 1895/2005 e succ. mod., Reg. 2023/2006 e succ. mod., Reg. CE 10/2011 e succ. mod.

Approvata da: Assicurazione Qualità All. Proc PGC Mod. RP-Cat./j Rev. 08 del 14/01/19

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**

R.P. Grassi Alimentare s.r.l.
Via Stradone, 637
47030 San Mauro Pascoli (FC)
T. +39 0541 93 28 08
F. +39 0541 93 34 90
e-mail: info@rpgrassi.it



R.P. GRASSI
Tradizione Naturale

www.rpgrassi.it