

Scheda Tecnica

DIY Burger Beef

2730249.122

Descrizione prodotto:	Semilavorato
Utilizzo:	per prodotti vegetariani /vegan
Aspetto:	polvere
Gusto/odore:	aromatico con gusto di carne
Ingredienti:	Fibra di pisello, addensanti: metilcellulosa, amidi modificati, sale, aroma, barbabietola in polvere, estratto di tè, estratti di spezie, aroma fumo, estratto di paprica, antiossidanti: acido ascorbico
Componenti aromatizzanti:	non naturale
Dosaggio suggerito:	26,5% nel prodotto finito
Modalità d'uso:	Per la produzione di 2kg di prodotto finito: mescolare 530g di DIY Burger Beef con 1170g di acqua molto fredda (inferiore a 4°C) e 300g di olio di semi. Lasciar riposare il composto in frigo per almeno 30 minuti. Porzionare, dare forma e procedere alla cottura su pentola antiaderente.
Dati analitici:	Il prodotto è conforme al Reg. (CE) n. 1333/2008 sugli additivi alimentari. I livelli massimi non sono superati considerando il dosaggio dato sempre che ulteriori numeri E non siano aggiunti separatamente.
Nota:	25,5mg di caffeina / 100 g Si prega di fare riferimento all'allegato III punto 4 del regolamento (UE) n. 1169/2011 nella versione esistente
Da consumarsi preferibilmente entro:	24 mesi dopo la data di confezionamento conservato chiuso nell'imballo originario.
Tracciabilità:	Assicurata dal numero del lotto presente su ogni confezione.
Trattamenti speciali:	Si conferma che il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti e non è stato trattato con ossido di etilene.
Condizioni di stoccaggio:	Conservare in luogo asciutto alla temperatura ambiente (15 - 25 ° C) e privo di odori estranei, proteggere dai raggi solari diretti. Utilizzare, senza esitare, il prodotto di una confezione aperta! Il prodotto è soggetto a variazioni naturali del colore. Questo non ha nessun effetto sulla qualità del prodotto finale.

Scheda Tecnica

DIY Burger Beef

2730249.122

Imballo:

Busta da 530g

Conformità dell'imballo:

L'imballo utilizzato è in ottemperanza ai seguenti regolamenti:
Regolamento (CE) n. 1935/2004 (riguardante materiali e articoli destinati al contatto con gli alimenti);
Regolamento (UE) n. 10/2011 (riguardante materiali e articoli in plastica destinati al contatto con gli alimenti) includendo il collegamento e l'attuazione di tali direttive nel Diritto Nazionale degli Stati Membri dell'Unione Europea.
In ottemperanza al Regolamento (CE) n. 2023/2006 (riguardante le Pratiche di Buona Lavorazione-GMP- per i materiali e articoli in plastica destinati al contatto con gli alimenti).

Semilavorato destinato all'uso alimentare:

Analisi interne ed esterne assicurano una rispondenza del prodotto alle normative Austriache e dell'Unione Europea in materia di idoneità per uso alimentare, ma queste non si sostituiscono ai controlli che l'utilizzatore è tenuto fare al momento della ricezione della merce. L'utilizzatore deve rispettare le norme di legge per eventuali ulteriori utilizzi od ulteriori trattamenti.
Il prodotto e le materie prime in esso contenute sono in accordo con i termini della European Food Law e del ÖLMB. I dettagli delle specifiche fornite sono applicabili entro la il periodo di shelf life.

Questa scheda tecnica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questo documento è stato creato elettronicamente ed è quindi valido senza timbro e firma.

Versione 1

Dichiarazione ingredienti allergeni contenuti nei prodotti alimentari

L'utilizzo di ingredienti con potenziali allergeni secondo la classificazione UE
(Regolamento (CE) 1169/2011, allegato II della versione esistente)

Nome del prodotto:	DIY Burger Beef
Codice del prodotto:	2730249.122

	Si	No	Indicazione degli ingredienti
Cereali contenenti glutine, con il nome di grano (come farro e grano turanicum), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	☐	☒	
Crostacei e prodotti derivati	☐	☒	
Uova e prodotti derivati	☐	☒	
Pesce e prodotti derivati	☐	☒	
Arachidi e prodotti derivati	☐	☒	
Soia e prodotti derivati	☐	☒	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	☐	☒	
Noci, cioè Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), anacardi (Anacardium occidentale), pecan (Carya illinoiesis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci di macadamia e noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	☐	☒	
Sedano e prodotti derivati	☐	☒	
Senape e prodotti derivati	☐	☒	
Semi di sesamo e prodotti derivati	☐	☒	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2	☐	☒	
Molluschi e prodotti derivati	☐	☒	
Lupini e prodotti derivati	☐	☒	

Almi Italia S.r.l.
via Strozzi, 7 35018 S.Martino di Lupari Padova, Italy
C.F. e P.IVA: 03678040282
Tel: +39 049 5952018, Fax:+39 0499461011
E-Mail: info@almi-italia.it
Web: www.almi.at/it
www.italdorghe.it



Le informazioni sopra riportate sono veritiere secondo le nostre conoscenze.

Rimaniamo a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti!
Cordiali saluti

Controllo qualità

Questo documento è stato creato elettronicamente, è valido senza timbro e firma e sostituisce tutte le versioni precedenti!

Gentili Signore ed Egregi Signori!

È un nostro grande desiderio è la tendenza della nostra filosofia aziendale, non utilizzare, per la produzione dei nostri preparati, materie prime geneticamente modificate. Se una dichiarazione riguardante un prodotto geneticamente modificato o di un prodotto che contiene ingredienti geneticamente modificati ci è stata sottoposta, abbiamo cercato di sostituire la materia prima, se possibile, con materiale che non richiede marcatura oppure abbiamo cambiato il fornitore. Tuttavia, secondo l'attuale livello di conoscenza, utilizzando il metodo PCR ora è possibile identificare le sostanze geneticamente modificate, se sono note sostanze appropriate di riferimento. Per ora sono disponibili solo per alcuni articoli dal settore alimentare. Per questo motivo, per noi, non è possibile rilasciare una dichiarazione di garanzia sulla base dei metodi di prova analitici per quanto riguarda la libertà di ingegneria genetica, possiamo solo confermare i nostri prodotti in base alle dichiarazioni dei nostri fornitori.

CONFERMA

Per quanto riguarda le normative dell'Unione europea che sono in vigore dal 19 Aprile 2004 *) riferendosi alla etichettature, la registrazione e la tracciabilità di alimenti e mangimi geneticamente modificati, sulla base della documentazione fornitaci dai fornitori, con la presente, confermiamo che gli articoli forniti alla società

Nome del prodotto:	DIY Burger Beef
Codice del prodotto:	2730249.122

per ora non richiedono l'etichettatura. Questo vale per tutte le materie prime utilizzate compresi gli additivi e gli aromi.

Rimaniamo a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti!

Cordiali saluti
Controllo qualità

Questo documento è stato creato elettronicamente, è valido senza timbro e firma e sostituisce tutte le versioni precedenti!

*) (CEE) n ° 1829/2003 a proposito degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati, nonché il regolamento (CEE) n 1830/2003 sulla tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e sulla tracciabilità degli alimenti e dei mangimi prodotti da organismi geneticamente modificati.

Gentili Signore ed Egregi Signori!

Come da vostra richiesta, vogliamo informarvi sui seguenti valori nutrizionali (g / 100 g):

Nome del prodotto:	DIY Burger Beef
Codice del prodotto:	2730249.122

BIG 7 ai sensi della direttiva (CE) n 1169/2011:

Energia (kJ)	1304	carboidrati (g)	24
Energia (kcal)	310	di cui: zuccheri (g)	2,7
grassi (g)	3,9	proteine (g)	33
di cui: acidi grassi saturi (g)	0,7	sale (g)	4,8

Indicazioni aggiuntive volontarie

grasso energetico (kJ)	145	calcio (mg)	41
grasso energetico (kcal)	35	ferro (mg)	0,5
fibre (g)	23	sodio (mg)	1926
		vitamina A (mg)	0
		vitamina C (mg)	39

Si prega di osservare le seguenti istruzioni:

Rispondiamo a domande su dichiarazioni fisiologiche nutrizionali come il valore nutrizionale e la composizione nutrizionale con i dati medi come indicato in letteratura. Questi valori servono unicamente a scopo informativo e sono soggetti alle consuete variazioni per i prodotti naturali e non rappresentano la misura di una caratteristica di garanzia.

Siamo molto interessati a tenervi aggiornati, tuttavia, non è possibile fornire informazioni obbligatorie sui valori nutrizionali.

Rimaniamo a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti!

Cordiali saluti
Controllo qualità