

SCHEDA TECNICA

Prodotto:	PAPRIKA DOLCE
Provenienza:	Spagna-Ungheria
Campo d'impiego:	polvere ricavata da speciali qualità di peperone; necessaria per preparare gulasch e altri piatti di carne e pollo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	rossastro
SAPORE:	leggermente piccante
ODORE:	amabile
GRANULOMETRIA:	inf. 1 mm
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE: (G.U. U.E. del 19/12/03)	
ENTEROBACTERIACEE:	come da normativa vigente
ESCHERICHIA COLI:	come da normativa vigente
SALMONELLE:	assenti /25g
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS:	inf. 1.000 ufc/g
BACILLUS CEREUS:	inf. 10.000 ufc/g
RIFERIMENTI LEGISLATIVI: 1) Il prodotto non rientra nella normativa (CE) n° 1829/2003 e 1830/2003 in quanto non derivante da organismi geneticamente modificati. 2) Il prodotto non contiene nessun ingrediente elencato nella tabella allergeni direttiva 2003/89/CE.	
CONSERVAZIONE: Conservare al riparo dell'umidità e della luce e lontano da fonti di calore. L'ambiente idoneo deve avere temperatura max 15 °C e umidità relativa non superiore al 50%.	
SHELF LIFE:	36 mesi dalla data di confezionamento
IMBALLO:	imballi standard originali o a richiesta

Per i parametri sopra esposti saranno inviate su richiesta le relative analisi.
Ulteriori specifici parametri a richiesta previo accordo.

(I valori esposti sono indicativi, rilevati su produzione media annuale. Non costituiscono garanzie e si consiglia controllare il prodotto in relazione all'eventuale uso previsto).