



S G M Srl

Società Unipersonale
Via Veterani Dello Sport, 3/I
54100 MASSA
p. Iva **00535170450**
Tel 0585 - 833822
E-Mail : **sgm@sgmsrl.it**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO **PAPRIKA DOLCE IN POLVERE**

Denominazione Prodotto **PAPRIKA DOLCE - POLVERE**

Codice Prodotto **PPP065, PPP065-220, PPP065-500, PPP065-500S - PPP065-1000**

Nome del prodotto: **PAPRIKA DOLCE IN POLVERE**
Origine del prodotto: **SPAGNA – CINA (riportata in etichetta)**

Tipologia di prodotto: **Spezia ottenuta da macinazione**
Utilizzo specifico: **Ingrediente per alimenti.**
Attitudini del prodotto: **Conferisce al prodotto finito l'aroma tipico di Paprika**
Modalità di utilizzo: **Utilizzare il prodotto tal quale**
Dosaggio: **Secondo buona tecnica**

Descrizione della confezione: **BARATTOLI da 220g, SECCHIELLI da 500g, BUSTE in PP/PE da 500g e 1 kg.**
Condizioni di conservazione: **Conservare a riparo dal calore e dall'umidità, preferibilmente a una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, con U.R. del 65 % circa**
Shelf-life: **24 mesi minimo 6 mesi.**
Dichiarazione in etichetta degli ingredienti (legislazione europea in vigore): **SPEZIE**

Composizione del prodotto

Colore: **Rosso mattone**

Aspetto : **Polvere**

Aroma **Tipico del prodotto**

Caratteristiche chimico fisiche (valori indicativi) %
Umidità: **Max 9 Ceneri Max 8**

Caratteristiche microbiologiche (valori indicativi)
Conta batterica totale/g **10000000 Muffe e lieviti/g 50000 Salmonella(25g) Assente**

Dichiarazione allergeni secondo Reg 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti **Il prodotto non contiene nessuno degli ingredienti elencati nell'allegato II**

Dichiarazione OGM Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003 **Questo prodotto non contiene OGM, non è costituito da OGM, non deriva da OGM**

Disclaimer

Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica, accurate nella loro stesura, sono il meglio delle nostre conoscenze e rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni per l'uso di questo prodotto hanno lo scopo di consigliarvi il suo utilizzo migliore, non sono vincolanti da parte nostra e devono essere verificate per ogni singolo procedimento. Alcune norme regionali o specifici disciplinari di produzione (ad es. DOP/IGP) potrebbero regolamentare l'utilizzo di questo prodotto: per ogni singolo caso si raccomanda di verificare che l'utilizzo sia consentito.

**** Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario.**

MASSA, 21-04-2023