



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

AGLIO IN POLVERE

Denominazione Prodotto

AGLIO IN GRANULI

Codice Prodotto

PVE102, PVE102-330, PVE102-500, PVE102-600S, PVE102-1000

Nome del prodotto: **AGLIO IN GRANULI**

Tipologia di prodotto: Bulbi disidratati di *Allium sativum* L.

Utilizzo specifico: Ingrediente per alimenti.

Attitudini del prodotto: Conferisce al prodotto finito l'aroma tipico di aglio

Modalità di utilizzo: Utilizzare il prodotto tal quale

Dosaggio: Quanto basta

Descrizione della confezione: Buste in PP/PE da 500g e 1 kg, Barattolo PET da 330g

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 4 mesi.

Dichiarazione in etichetta degli ingredienti di AGLIO GRANULARE (legislazione europea in vigore): **SPEZIE**

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore Bianco

Aroma tipico del prodotto

Caratteristiche chimico fisiche (Valori medi)

Umidità 6%, Proteine totali 17,1%, Carboidrati totali 72,6%, Ceneri Max 3,3%

Caratteristiche microbiologiche (valori medi indicativi)

Conta batterica totale/g 5000000 Muffe e lieviti/g 10000 Salmonella spp/10g Assenti

Dichiarazione allergeni secondo Reg 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti.

Il prodotto contiene **SOLFITI** in concentrazione superiore a 10mg/kg (<300mg/kg)

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

Riferimenti legislativi

Reg 1831/2003 relativo alle contaminazioni

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, 27-07-2023