

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./ Articolo 4504

Designation/ Referenza: Beef Rub
Classification/ Categoria: Spice/ Spezia
Origin/Origine: Ue

Declaration in quantity, in downward sequence/ Dichiarazione in quantità decrescente

Ingredients: Pepper, onion, **mustard**, cane sugar, sea salt, garlic, chilli, oregano, flavouring, seasoning, rapeseed oil

Ingredienti: Pepe, cipolla, **senape**, zucchero di canna, sale marino, aglio, peperoncino, origano, aroma, condimento, olio di colza

Sensory properties/ Caratteristiche organolettiche

Colour/ Colore: reddish/ rossastro

Taste/ Gusto: typical-characteristic / tipico-caratteristico

Smell/ Odore: typical-characteristic / tipico-caratteristico

Feature/ Struttura: powder/ polvere

Storage conditions / Condizioni di conservazione

Dark, cool and dry

The product should be stored at room temperature below 17° C and not be exposed to direct sunlight/

Buio, fresco e asciutto

Il prodotto deve essere conservato a una temperatura inferiore a 17° C e non deve essere esposto alla luce solare diretta

Shelf life / Durata: 36 months if well preserved/ 36 mesi se conservato correttamente



**Microbiological and Chemical properties/ Caratteristiche chimiche e microbiologiche
(G.U. U.E. 19.12.03)**

| | |
|-------------------------|---|
| ESCHERICHIA COLI | ≤ 10.000 MPN/g |
| SALMONELLA | none-25g/ non presente-25gr |
| BACILLUS CEREUS | ≤ 10.000 ufg/g |
| ALFATOXINS/ ALFATOSSINE | according to the regulation in force/ come da normativa vigente |

The values stated upwards are for guidance only, and are not binding.
Specific analysis can be requested especially (service upon payment)

I valori esposti sono indicativi, rilevati su campionature casuali.
Analisi specifiche possono essere richieste appositamente con un contributo spese.

Allergens/ Allergeni

**ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULAION EC NO. 2003-89/
ALLERGENI IN ACCORDO CON L'ATTUALE REGOLAMENTAZIONE EC. N. 2003-89**

| Allergens/ Allergeni | Presence/ Presenza | In our production / Nel ns stabilimento | Cross Contamination / Contaminazione ¹ |
|--|-----------------------|--|---|
| Celery and products thereof Sedano e prodotti affini | O | X | O |
| Cereals containing gluten, products thereof Cereali contenente glutine e affini | O | X | O |
| Crustaceans and products thereof Crostacei e affini | O | O | O |
| Eggs and products thereof Uova e affini | O | O | O |
| Fish and products thereof Pesce e affini | O | O | O |
| Milk and dairy products (incl.lactose) Latte, latticini (incl. lattosio) | O | O | O |
| Mustard and products thereof Senape e affini | X | X | O |



Article No./ Articolo 4504

| | | | |
|--|---|---|---|
| Nuts and nut products Noci e affini | O | X | O |
| Peanuts and products thereof Arachidi e affini | O | X | O |
| Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e affini | O | X | O |
| Soybeans and products thereof Soya e affini | O | O | O |
| Solphur dioxide and sulphites >10mg/kg Diossido di zolfo e solfiti >10mg/kg | O | O | O |
| Molluscs and products thereof Molluschi e affini | O | O | O |
| Others (according to ALBA-list) Altri (in accordo con elenco ALBA) | O | O | O |

X = presence / presente - O = no presence / non presente

GMO/OGM

Free, this product does not contain genetically modified organism
Assenti, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

1 In the HACCP Manual the company has considered the danger of contamination by allergens and has described procedures to avoid it and keep it under control. / Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

