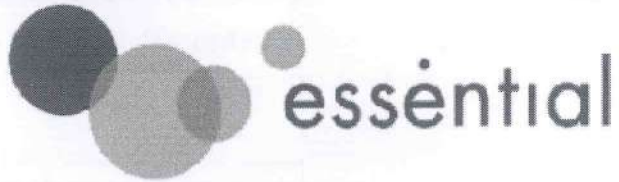


L. 16/1/20



70017 PUTIGNANO (BA)

Cod. Cli. 30	Partita IVA 00441100724	Porto FRANCO	Telefono 080/4911013	Numero D.D.T. 529/00	Data D.D.T. 03/06/2020	Pag. 1 / 1	
Codice e descrizione pagamento 216 NR.01 RB 60ggFM			Banca d'appoggio				
Codice articolo	Descrizione	Lotto/Scadenza/Quantità		Colli	U.M.	Q.tà Tot	Prezzo
GA174	Ordine Cl. num. 438/00 del 27/05/2020 TARTUFO BIANCO AROMA IDROSOLUBILE SPE00289 <i>Sc. 3/04/21</i>	0304202	apr-21	2,20	kg	2,200	
GA142	TARTUFO BIANCO AROMA SPRAY <i>Sc. 3/02/21</i>	0304201 2002207	<i>Sc. 3</i> apr-21 <i>Sc. 20</i> feb-21	17,00 5,00	kg	22,000	
N. Colli 1	Peso Lordo	Peso Netto 24,20	Aspetto dei beni CARTONI		Data del trasporto 03/06/2020 10:08		
Incaricato al trasporto BRT BRT SPA (Corriere BARTOLINI) VIA E. MATTEI 42 40100 BOLOGNA (BO) (04507990150)							
Causale del trasporto VEN C/Vendita							
Note							

ESSENTIAL SrL, Via Enrico Mattei 1, Loc. Fontanelle, 56020 Montopoli Val d'Arno (PI), Italy

Tel: +39 0571 468166 - Fax: +39 0571 447043, info@essential-flavours.it, www.essential-flavours.it, P.I. e C.F. 01760710507

FIRMA Conducente _____

FIRMA Destinatario _____

Originale Cliente

SCHEMA TECNICO-INFORMATIVA



CODICE DOCUMENTO: SC-TE/1034 INDICE DI REVISIONE: 0
REDATTORE: Filippo ZINI DATA DI PUBBLICAZIONE: 07/07/2009

Dati Anagrafici Prodotto e Descrizione Organolettica:

Codice prodotto:	GA174
Denominazione commerciale:	TARTUFO BIANCO AROMA IDROSOLUBILE SPE00289
Descrizione organolettica:	Odore e sapore tipici di tartufo bianco
Dichiarazione in etichetta D. L. n° 109/92 e succ. modifiche	Aroma

Informazioni Conformi al D. L. n° 107 del 25.01.92 (in ordine ponderale decrescente):

Additivi e sostanze da limitare:

nessuna

Categorie Sostanze Aromatizzanti (ex articolo 8) in ordine ponderale decrescente:

Aromatizzanti naturali identici, preparazioni aromatiche

Definizione Miscela:

Solventi e/o supporti in ordine ponderale decrescente:

Glicole propilenico 60%, Triacetina 29%

Campo di Applicazione e Dosaggio:

Campo di applicazione	Dosaggio indicativo	Dosaggio Massimo Consentito
Pasta secca	1-2 g/Kg	3,3 g/Kg

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Stato fisico:	Liquido mobile
Colore:	Incolore
Peso specifico a 20°C:	1,050-1,150
Grado Bx:	
Indice di rifrazione:	
Solubilità:	Totale in acqua alla dose di utilizzo

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica Batterica Totale:	< 1000 ufc/g
Muffe e Lieviti:	< 100 ufc/g
Salmonella in 25 g:	Assente
Escherichia Coli in 1 g:	Assente

Questa scheda è redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma

Shelf-Life o Termine Minimo di Conservazione (TMC): si intende negli imballi originali sigillati, al riparo dalla luce ed alla temperatura indicata; dopo tale periodo il prodotto deve essere rivalutato prima dell'uso. Le condizioni di trasporto non influenzano il TMC del prodotto

SCHEMA TECNICO-INFORMATIVA



SC-TEC/2159; Rev.: 0
Filippo ZINI 18/11/2011;
18/11/2011

Dati Anagrafici Prodotto e Descrizione Organolettica:

Codice prodotto:	GA142
Denominazione commerciale:	TARTUFO BIANCO AROMA SPRAY
Descrizione organolettica:	Odore e sapore tipici del tartufo bianco
Dichiarazione in etichetta D. L. n° 109/92 e succ. modifiche	Aroma

Informazioni Conformi al D. L. n° 107 del 25.01.92 ed al Regolamento CE 1334/2008 (in ordine ponderale decrescente):

Additivi e sostanze da limitare: E504 carbonato di magnesio: 2%

Categorie Sostanze Aromatizzanti (ex articolo 8) in ordine ponderale decrescente: Aromatizzanti naturali identici

Definizione Miscela: miscela di aromi ed alimenti

Solventi e/o supporti in ordine ponderale decrescente: Maltodestrina. Sale 10%, olio extravergine di oliva

Campo di Applicazione e Dosaggio:

Campo di applicazione	Dosaggio indicativo	Dosaggio Massimo Consentito
Pasta secca	5-10- g/Kg	20 g/Kg
Formaggio spalmabile	5-10 g/Kg	20 g/Kg
Spolvero su formaggio	q.b.	20 g/Kg

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Stato fisico:	polvere
Colore:	bianco
Solubilità:	totale in acqua alla dose di utilizzo

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica Batterica Totale:	< 1000 ufc/g
Muffe e Lieviti:	< 100 ufc/g
Salmonella in 25 g:	Assente
Escherichia Coli in 1 g:	Assente

Temperatura di Conservazione: **Ambiente**

Shelf-Life (TMC): **12 Mesi**

Questa scheda è redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma

Shelf-Life o Termine Minimo di Conservazione (TMC): si intende negli imballi originari sigillati, al riparo dalla luce ed alla temperatura indicata; dopo tale periodo il prodotto deve essere rivalutato prima dell'uso. Le condizioni di trasporto non influenzano il TMC del prodotto

Essential Srl, Via Enrico Mattei 1, Loc. Fontanelle, 56020 Montopoli Val d'Arno (PI), Italy T. +39 0571 468166, Fax +39 0571 447043
info@essential-flavours.it, www.essential-flavours.it, P.I. e C.F. 01760710507 - Codice Accisa: IT00PIA00042X