



F.LLI GARUTI s.r.l.

INDUSTRIA ARTIGIANA PER DROGHIERI

Sede Legale: Via Serravalle Scrivia, 25 - 00166 Roma

Uffici e Magazzino: Via E.Berlinguer, 18 - 00055 Ladispoli (RM)

Tel.06.9911129 / 06.99229130 Fax 06.99227652

www.pavonegaruti.it

email: info@pavonegaruti.it - pavonegaruti@pec.it

Part.Iva 01237141005 Cod.Fisc. 03747040586

Cap.Soc. euro 10.400 int.vers. - C.C.I.A.A 450771 Trib.Roma 214/80

SCHEDA TECNICA

Revisione 01
del 27/12/2023

Prodotto CREMOR TARTARO BUSTA 1000g PAVONE

Cod.Art. CRTSACC1000PAV

EAN13 8009545003011

1- DESCRIZIONE

Il cremore di tartaro si presenta come polvere cristallina bianca o quasi bianca o cristalli incolori. Il cremore di tartaro è naturalmente presente nell'uva. Si deposita quando il vino viene lasciato a riposare nelle cisterne.

2- PROVENIENZA

ITALIA

3-INGREDIENTI

CREMOR TARTARO

4-CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE/VALORE GUIDA
Microrganismi a 30°C	<1x10 ⁵ ufc/g
Enteriobatteriacee	<5X10 ² ufc/g
B. cereus presunto	<10 ² ufc/g
Lieviti	<10 ³ ufc/g
Muffe	<10 ³ ufc/g
Salmonella sp	Non rilevabile in 25 g
Aflatossine Totali (B1,B2,G1,G2)	4 µg/kg
Aflatossina B1	2 µg/kg
Residui fitofarmaci	Come da normativa vigente

OGM: si dichiara che l'azienda opera come scelta politica di non utilizzare prodotti OGM o contenenti componenti di derivazione OGM.



F.LLI GARUTI s.r.l.

INDUSTRIA ARTIGIANA PER DROGHIERI

Sede Legale: Via Serravalle Scrivia, 25 - 00166 Roma

Uffici e Magazzino: Via E.Berlinguer, 18 - 00055 Ladispoli (RM)

Tel.06.9911129 / 06.99229130 Fax 06.99227652

www.pavonegaruti.it

email: info@pavonegaruti.it - pavonegaruti@pec.it

Part.Iva 01237141005 Cod.Fisc. 03747040586

Cap.Soc. euro 10.400 int.vers. - C.C.I.A.A 450771 Trib.Roma 214/80

SCHEMA TECNICA

Revisione 01
del 27/12/2023

Prodotto CREMOR TARTARO BUSTA 1000g PAVONE

Cod.Art. CRTSACC1000PAV

EAN13 8009545003011

Il prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sesamo, sedano, senape, soia, glutine, frutta secca ed a guscio.

ALLERGENI

Resta salvo tutto quanto indicato nella seguente tabella.

INGREDIENTI POTENZIALMENTE ALLERGENICI DI CUI AL REGOLAMENTO U.E. n. 1169/2021	PRESENZA DIRETTA NEL PRODOTTO	PRESENZA NELLA LINEA DI PRODUZIONE	PRESENZA NEL SITO DI PRODUZIONE O STOCCAGGIO DELL'AZIENDA F.LLI GARUTI	POSSIBILE PRESENZA DA CROSS-CONTAMINATION DA MATERIA PRIMA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		x	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova o prodotti a base di uova				
Pesce o prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi			x	
Soia e prodotti a base di soia				
Latte e prodotti a base di latte (compresi il lattosio)				
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu', noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		x	x	
Sedano e prodotti a base di sedano			x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Senape e prodotti a base di senape			x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2			x	
Lupini e prodotti a base di lupini				
Molluschi e prodotti a base di molluschi				

IMBALLAGGIO

BUSTA PPL

1.000 g.

SHELF LIFE

730

GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

PALLETIZZAZIONE

12 cartoni per strato per 4 strati totale 48 cartoni per pallet.