

Importatore Italia:
DEMETRA SRL
Via Roma 751
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011
Fax: (0342) 674030
www.demetrafood.it

WIBERG *À la Carte*

WIBERG GmbH
Adolf-Schemel-Str. 9
A-5020 Salzburg

Tel.: +43-662-6382-0
Fax: +43-662-6382-810
E-Mail: info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Articolo nuovo

Scheda - Prodotto

Modifica/Prod.

Curcuma, gemahlen - 470 ml (Gewürze)
Curcuma, macinata - 470 ml (Spezie)

Art.-Nr.: W195791
Shelf life: 24 mesi
Conservazione: chiuso e all'asciutto
Fornitura: Come da contratto
Codice tariffa doganale: 09103000

	Prodotto	Imballo	Pallet
Cod. EAN.: 90.02540.	86366 5	86367 2	
Dimensioni mm :	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g)*:	280 g	840 g	
Peso lordo (g):	335 g	1011 g	
Nr. pezzi:	1	3	720
Nr. imballi x pallet:			240
Nr. strati x pallet:			10
Nr. imballi x strato:			24
Nr. pezzi x strato:			72
Confezione:	Sigillaroma	Thermopack	
Paese di provenienza:	India		



Curcuma - 280 g
macinata

Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica.

- **Usò:** ideale per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso



Date: 06.06.2016

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 195791 [86366]
Nome prodotto: CURCUMA GEMAHLEN
CURCUMA MACINATA
CURCUMA MOULU
KURKUMA GEMALEN

Data: 06.06.2016 ▪ Versione: 1.2 (GPSP_GV_00 / 63.430 / Z_FERT)

Pagina 1/3

Descrizione prodotto: Spezia

Nome botanico: Curcuma longa L.
Dosaggio/Utilizzo: a gusto e applicazione

Sapore / Odore: amaro, di curcuma, saporito
Colore: giallo
Consistenza: in polvere

Olio volatile: > 2 %
Cenere: < 7 %
Aflatossine: Somma dà B1, B2, G1, G2: max. 10 ppb
B1: max. 5 ppb

Microbiologia: Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g
E. coli: < 1,0x10E4 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g
Muffe: < 1,0x10E5 ufc/g
Salmonella spp.: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria)

Conservazione: 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto
Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in alluminio

Contenuto: 470 ml

Note: WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci. I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004. Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all'uso previsto.

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 195791 [86366]
Nome prodotto: CURCUMA GEMAHLEN
CURCUMA MACINATA
CURCUMA MOULU
KURKUMA GEMALEN

Data: 06.06.2016 ▪ Versione: 1.2 (GPSP_GV_00 / 63.430 / Z_FERT)

Pagina 2/3

Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO ₂	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta
01	Proteine del latte di mucca	no	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	no	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	no	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	no	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	no	25	Solfiti (E220 - E228)	no
06	Glutine	no	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	no	27	BHA / BHT	no
08	Segale	no	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	no	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	no	30	Tartrazina	no
11	Pollo	no	31	Cannella	no
12	Pesce	no	32	Vanillina	no
13	Crostacei	no	33	Coriandolo	no
14	Mais	no	34	Sedano	no
15	Cacao	no	35	Umbelliferae	no
16	Lievito	no	36	Saccarosio	no
17	Legumi	no	37	Fruttosio	no
18	Noci	no			
19	Olio di noce	no			
20	Arachide	no			

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 195791 [86366]
Nome prodotto: CURCUMA GEMAHLEN
CURCUMA MACINATA
CURCUMA MOULU
KURKUMA GEMALEN

Data: 06.06.2016 ▪ Versione: 1.2 (GPSP_GV_00 / 63.430 / Z_FERT)

Pagina 3/3

Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.541 kJ / 367 kcal
grassi	9,9 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	2,87 g
carboidrati	58,2 g
di cui:	
- zuccheri	57,6 g
fibre	6,7 g
proteine	7,8 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0,10 g
sodio	0,04 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

WIBERG®