



KARMA SRL
Depositi e Uffici
Commerciali
Via Stefano Brun, 8
Zona Industriale
84131 Salerno - Italia

Autorizzazione AEO: IT AEOC 19 1631

Tel. +39.089337110
Fax +39.089521323
Capitale Sociale € 96.900,00
C.f. E P.iva 05441361002
N. Rep. Econ. Amm. 297904
decora.it - info@decora.it

UBI Banca
Iban: IT5710311115295000000076242
Monte Paschi Siena
Iban: IT06W0103015200000005261868
Banca B.N.L. Gruppo BNP Paribas
Iban: IT66D010051520000000005686

19.12.2023 - Ver. 01	Fişa cu date	Afaceri
NUMĂRUL DE ARTICOL	2100056	
NUMELE PRODUSULUI	CF 100 G AROMA DE MANDARINA IN PASTA	
TIP PRODUS	AROMA DE MANDARINA IN PASTA pentru a aroma creme, aluaturi, înghetate, glazura si crema.	
FOTOGRAFIE		
POSTE VAMALE	21069098	
QTA' / CONF. - GREUTATE / CONF.	100 g / 3,53 oz	
INGREDIENTE	Zahar, glucoza, extracte din plante, arome, agenti de ingrosare: E407, E440; colorant legume: E160a.	
ALERGENI	POATE CONȚINE URME DE CEREALE CARE CONȚIN GLUTEN, ARAIDE, ARAHIDE, SOIA, NUCI, LAPTE, OUĂ, DIOXID SULF ȘI SULFIȚI ȘI DERIVAȚI LOR.	
ALARMANT / ALTE INFORMAȚII DE LA VĂ RUGĂM SĂ NOTĂ PE ETICĂ		
UTILIZARE	Aroma concentrata in paste cu aroma delicata, pentru a aroma creme, aluaturi, înghețate și glazură. Datorită compoziției sale deacidificate este ideal pentru aromatiza si crema.	
DOZA MAXIMĂ	Se diluează 10 g de produs cu 1 L de amestec.	
CONDITII DE DEPOZITARE	A se pastra intr-un loc racoros si uscat, nu se expune la lumina directa. Produsul da A se păstra nedeschis până la data de expirare indicată.	
TERMEN DE VALABILITATE	48 luni respectand conditiile de pastrare indicate mai sus.	
FACUT IN	Italia.	
FĂRĂ OMG	☒	
FĂRĂ GLUTEN	☐	
FĂRĂ AZO	☐	
POTRIVIT PENTRU VEGANI	☐	
PENTRU UZ PROFESIONAL	☐	
* POATE AVEA UN EFECT NEGAT PRIVIND ACTIVITATEA SI ATENTIA COPIILOR	☐	
PRODUS ÎN CONFORMITATE CU REGULAMENTELE UE 1329/2023 și 1428/2023	☒	
NOTĂ LEGALĂ		



KARMA SRL
Depositi e Uffici
Commerciali
Via Stefano Brun, 8
Zona Industriale
84131 Salerno - Italia

Autorizzazione AEO: IT AEOC 19 1631

Tel. +39.089337110
Fax +39.089521323
Capitale Sociale € 96.900,00
C.f. E P.Iva 05441361002
N. Rep. Econ. Amm. 297904
decora.it - info@decora.it

UBI Banca
Iban: IT5710311115295000000076242
Monte Paschi Siena
Iban: IT06W0103015200000005261868
Banca B.N.L. Gruppo BNP Paribas
Iban: IT66D010051520000000005688

ALERGENI (REGULAMENTUL CE 1169/2011 ANEXA/ANEXA II)	Cadou	Absent	Contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, speltă, kamut sau tulpinile hibridizate ale acestora și produse derivate, cu excepția: (a) siropurilor de glucoză pe bază de grâu, inclusiv dextroză (1); b) maltodextrine pe bază de grâu (1); c) siropuri de glucoză pe bază de orz; d) cereale utilizate pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv alcoolul etilic de origine agricolă.			✓
Crustacee și produse din crustacee.			
Ouă și produse din ouă.			
Pește și produse din pește. cu excepția: a) gelatina de pește folosită ca suport pentru preparate vitaminice sau carotenoide; b) gelatină sau sticlă folosită ca agent de limpezire în bere și vin.			
Arahide și produse din alune.			✓
Soia și produse din soia. cu excepția: (a) uleiului și grăsimilor de soia rafinate (1); b) amestec de tocoferoli naturali (E306), tocoferol D-alfa natural, acetat de tocoferol D-alfa natural, succinat de tocoferol D-alfa natural pe bază de soia; c) uleiuri vegetale derivate din fitosteroli și esteri de fitosteroli pe bază de soia; d) Ester de stanol vegetal produs din steroli de ulei vegetal pe bază de soia.			✓
Lapte și produse pe bază de lapte (inclusiv lactoză cu excepția: a) zerul utilizat pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv a alcoolului etilic de origine agricolă; b) lactiol.			✓
Nuci, și anume: migdale (<i>Amygdalus communis</i> L.), alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), nuci de caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K Koch], nuci de Brazilia (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia vera</i>), nuci de macadamia sau nuci de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) și produsele acestora, cu excepția nucilor utilizate pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv alcoolul etilic de origine agricolă.	✓		
Țelină și produse pe bază de țelină.			
Muștar și produse pe bază de muștar.			
Seminte de susan și produse din seminte de susan			
Dioxid de sulf și sulfiți. în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în ceea ce privește SO ₂ total care urmează să fie calculat pentru produsele propuse gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorului.			
Lupini și produse pe bază de lupini.			
Crustacee și produse din crustacee.			

Notă: „v” în coloana „Prezență” înseamnă că alergenul este prezent în produsul alimentar deoarece este unul dintre ingredientele acestuia sau este un constituent al unui ingredientul său (inclusiv solvenți, diluanți și purtători și aditivi aromatizanti).



KARMA SRL
Depositi e Uffici
Commerciali
Via Stefano Brun, 8
Zona Industriale
84131 Salerno - Italia

 Autorizzazione AEO: IT AEOC 19 1631

Tel. +39.089337110
Fax +39.089521323
Capitale Sociale € 96.900,00
C.f. E P.iva 05441361002
N. Rep. Econ. Amm. 297904
decora.it - info@decora.it

UBI Banca
Iban: IT5710311115295000000076242
Monte Paschi Siena
Iban: IT06W0103015200000005261868
Banca B.N.L. Gruppo BNP Paribas
Iban: IT66D0100515200000000005686

DECLARAȚIA DE NUTRIȚIE MEDIE PE 100 g PRODUS

Energie	920,48 Kj - 220 kcal
Grasimi	0,37 g
din care saturate	0 g
Carbohidrați	50 g
din care zaharuri	50 g
Proteinele	0 g
Vânzare	0 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

PARAMETRU	LIMITE	METODĂ
ÎNCĂRCARE BACTERIANĂ TOTALĂ	< 10000 UFC/g	UFC/g
ENTEROBACTERII	< 10 UFC/g	UFC/g
STAFILOCOCCO AUREUS	< 100 UFC/g	UFC/g
SALMONELLA	ABSENT / 25	
Drojii / Drojdii	< 200 UFC/g	UFC/g
PRIZĂ / MULTĂ	< 200 UFC/	UFC/g

DECLARAȚIA MATERIALELOR DE AMBALARE

Ambalajul folosit este adecvat pentru a contine alimente, fiind pregatit cu materiale ce indeplinesc cerintele Decretului Ministerial 21.03.73, modificările și completările ulterioare. Ambalajul utilizat este conform cu regulamentul 2023/2006/CE din 22 decembrie 2006, privind bune practici de fabricație pentru materiale și obiecte destinate să intre în contact cu produsele alimentare.