

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 1 DI 7
--	--	---

Umami Mix Carne è una miscela appositamente sviluppata per esaltare il sapore naturale delle carni rosse e bianche; la sapidità naturale del pesce senza coprirne la delicatezza aromatica originale amplificando il gusto naturale del prodotto; per la cucina vegetariana e per esaltare il gusto di verdure e ortaggi. Perfetto per arrosti, ragù, spezzatini, grigliate e carpacci di carne d'eccellenza; pesce al forno, grigliate, crudità e insalate di mare; per salse vegetali, vinaigrette e piatti vegetariani.

Umami Mix Meat is a blend specially developed to enhance the natural flavor of both red and white meats; it also enhances the natural savoriness of fish without masking its original delicate aroma, amplifying the product's inherent taste. It is also ideal for vegetarian cuisine and for enhancing the flavor of vegetables and greens.

Perfect for roasts, ragù, stews, grilled dishes, and premium meat carpaccio; oven-baked fish, grilled fish, raw seafood dishes, and seafood salads; as well as for vegetable sauces, vinaigrettes, and vegetarian dishes.

La presente scheda tecnica vale per i seguenti prodotti. Cliccando sull'articolo desiderato si accede alla parte specifica. Cliccando qui alla [parte generale](#)

This data sheet applies to the following products. By clicking on the desired article, you can access the specific part. By clicking here to the [general part](#)

UMAMI CARNE	UMAMI PESCE	UMAMI VERDURE
-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: semilavorato alimentare in polvere

PRODUCT TYPE semi-finished product powdered

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 2 DI 7
--	---	--

UMAMI CARNE	500 g	COD. ART.:
--------------------	--------------	-------------------

INGREDIENTI: Sale non iodato, maltodestrina, aroma, spezie, sciroppo di zucchero caramellato, agenti antiagglomeranti: E551, E535.

INGREDIENTS: Non-iodized salt, maltodextrin, flavoring, seasoning, caramelized sugar syrup, anti-caking agents: E551, E535.

PER ETICHETTATURA PRODOTTO FINITO

INGREDIENTI: Sale non iodato, maltodestrina, aroma, spezie, sciroppo di zucchero caramellato

INGREDIENTS LIST FOR FINAL PRODUCT

INGREDIENTS: Non-iodized salt, maltodextrin, flavoring, seasonings, caramelized sugar syrup.



La proposta di etichettatura per il prodotto finito si riferisce esclusivamente all'uso consigliato del nostro semilavorato, a condizione che non vengano aggiunti altri ingredienti simili.

The labelling proposal for the finished product refers exclusively to the recommended use of our semi-finished product, provided that no other similar ingredients are added.

CARATTERISTICHE

aspetto: polvere grossolana

sapore: tipico

FEATURES

Appearance: powder

Taste: typical

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico Energy value	823 kJ/ 194 kcal
Grassi/fat	1.9 g
di cui saturi of Which saturated	0.2 g
Carboidrati/Carbohydrate	42 g
di cui zuccheri of Which sugars	4.1 g
Proteine/proteins	1.7 g
Sale/salt	49.5 g

DATI TECNICI E DI PALLETTIZZAZIONE

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	21039090
Codice EAN confezione/sales unit	
Peso netto confezione/net weight	500 g

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 3 DI 7
--	---	--

UMAMI PESCE	500 g	COD. ART.:
--------------------	--------------	-------------------

INGREDIENTI: Sale non iodato, maltodestrina, fiocchi di alghe, aroma, sciroppo di zucchero caramellato, agenti antiagglomeranti: E551, E535.

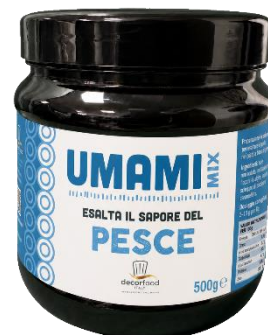
INGREDIENTS: Non-iodized salt, maltodextrin, seaweed flakes, flavoring, caramelized sugar syrup, anti-caking agents: E551, E535.

PER ETICHETTATURA PRODOTTO FINITO

INGREDIENTI: Sale non iodato, maltodestrina, fiocchi di alghe, aroma, sciroppo di zucchero caramellato

INGREDIENTS LIST FOR FINAL PRODUCT

INGREDIENTS: Non-iodized salt, maltodextrin, seaweed flakes, flavoring, caramelized syrup, anti-caking agents: E551, E535.



sugar

La proposta di etichettatura per il prodotto finito si riferisce esclusivamente all'uso consigliato del nostro semilavorato, a condizione che non vengano aggiunti altri ingredienti simili.

The labelling proposal for the finished product refers exclusively to the recommended use of our semi-finished product, provided that no other similar ingredients are added.

CARATTERISTICHE

aspetto: polvere grossolana

sapore: tipico

FEATURES

Appearance: powder

Taste: typical

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico Energy value	790 kJ/ 186 kcal
Grassi/fat	1.6 g
di cui saturi of Which saturated	0.2 g
Carboidrati/Carbohydrate	42 g
di cui zuccheri of Which sugars	4.2 g
Proteine/proteins	0.9 g
Sale/salt	50.1 g

DATI TECNICI E DI PALLETTIZZAZIONE

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	21039090
codice EAN confezione/sales unit	
Peso netto confezione/net weight	500 g

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 4 DI 7
--	---	--

UMAMI VERDURE	500 g	COD. ART.:
----------------------	--------------	-------------------

INGREDIENTI: Sale non iodato, maltodestrina, aroma, sciroppo di zucchero caramellato, agenti antiagglomeranti: E551, E535.

INGREDIENTS: Non-iodized salt, maltodextrin, flavoring, caramelized sugar syrup, anti-caking agents: E551, E535.

PER ETICHETTATURA PRODOTTO FINITO

INGREDIENTI: Sale non iodato, maltodestrina, aroma, sciroppo di zucchero caramellato

INGREDIENTS LIST FOR FINAL PRODUCT

INGREDIENTS: Non-iodized salt, maltodextrin, flavoring, caramelized sugar syrup, anti-caking agents: E551, E535.



La proposta di etichettatura per il prodotto finito si riferisce esclusivamente all'uso consigliato del nostro semilavorato, a condizione che non vengano aggiunti altri ingredienti simili.

The labelling proposal for the finished product refers exclusively to the recommended use of our semi-finished product, provided that no other similar ingredients are added.

CARATTERISTICHE

aspetto: polvere grossolana

sapore: tipico

FEATURES

Appearance: powder

Taste: typical

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico Energy value	800 kJ/ 189 kcal
Grassi/fat	1.5 g
di cui saturi of Which saturated	0.2 g
Carboidrati/Carbohydrate	42 g
di cui zuccheri of Which sugars	4.2 g
Proteine/proteins	1.4 g
Sale/salt	50.9 g

DATI TECNICI E DI PALLETTIZZAZIONE

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	21039090
codice EAN confezione/ sales unit	
Peso netto confezione/net weight	500 g

PARTE GENERALE UGUALE

PER TUTTI GLI ARTICOLI

DOSI D'UTILIZZO

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 5 DI 7
--	--	---

Si consiglia 2-10 g /kg

Il dosaggio è variabile in base alla tipologia di prodotto e alla sensibilità creativa del cuoco.

USES DOSES

We recommend 2-10 g/kg.

The dosage varies depending on the type of product and the chef's creative flair.

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Tenere il prodotto al riparo dalla luce diretta. Temperatura di stoccaggio consigliata tra 15°C e 25°C. il locale di stoccaggio deve esser privo di forti odori.

STORAGE: Store in a cool, dry place. Keep the product away from direct light. Recommended storage temperature between 15°C and 25°C. The storage room must be free of strong odours.

CONSERVABILITÀ: Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione chiuso nell'imballo originario.

SHELF-LIFE: Consume preferably within 12 months from the date of production, if stored in its original packaging.

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/ PACKAGING

BARATTOLO PLASTICA / PLASTIC JAR

L'azienda garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004, N. 2023/2006, 10/2011.

We certify that packaging materials are in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

OGM/GMO

I prodotti non sono realizzati con ingredienti/materie prime derivanti da OGM, come previsto dal Reg. Ue 1829/2003 e dal 1830/2003.

The product is not produced on the base of genetically modified raw materials, according to the EU-regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003 there is on labelling required.

RADIAZIONE/RADIATION

I prodotti non hanno subito processi con irradiazioni. This product is not irradiated.

NANOTECHNOLOGY

Il prodotto non contiene nanomateriali e non è stata impiegata alcuna nanotecnologia nella sua realizzazione. This product does not contain and is no engineered nanomaterial.

OSSIDO DI ETILENE/ETHYLENE OXIDE

I prodotti non hanno subito trattamenti con ossido di etilene.

The products have not undergone ethylene oxide treatments.

DATI TECNICI E DI PALLETTIZZAZIONE

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 6 DI 7
--	---	--

dimensioni unità di vendita sales unit dimensions	24 x 18 x 8,5 cm
codice EAN cartone da 6 unità / box with 6 units	8033324944653
dimensioni cartone box dimensions	38,5 x 28,8 x 28,8 cm
numero scatole per strato/ box per layer	8
strati/ layer num.	6
scale per pallet/ boxes in a pallet	48 (288 unità di vendita/sale units)

Prodotto e confezionato in Austria per Decorfood Italy s.r.l.

La presente scheda tecnica si applica ai prodotti forniti da Decorfood Italy S.r.l. senza alcuna modificazione. Poiché le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo, Decorfood Italy S.r.l. non garantisce, espressamente o implicitamente e non si assume alcuna responsabilità riguardo l'utilizzo di queste informazioni.

This data specifications applies to the products supplied by Decorfood Italy S.r.l. without any modification. Since the conditions of use are outside our control, Decorfood Italy S.r.l. does not guarantee, expressly or implicitly and assumes no responsibility for the use of this information.

ELENCO ALLERGENI	Presente direttamente (o aggiunta in fase di lavorazione)	Potrebbe essere presente per contaminazione incrociata
Cereali contenenti glutine (grano segale-orzo-avena-farro- kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Grains containing gluten (wheat rye-barley-oats-spelt-kamut or their hybridised strains) and derived products	No	No

	SCHEDA TECNICA UMAMI MIX	REV 02 DEL 02/10/2025 PAG 7 DI 7
--	--	---

Crostacei e prodotti a base di crostacei /Crustaceans and crustacean products	No	No
Uova e prodotti a base di uova /Eggs and egg products	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce /Fish and fish products	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut products	No	No
Soia e prodotti a base di soia /Soy and soy products	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso) / Milk and milk products (including lactose)	No	No
Frutta e guscio cioè mandorle, nocciole (noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland (macadamia ternifolia) e derivati) almonds, hazelnuts (common nuts, acagiù nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts (macadamia ternifolia) and derived products)	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery products	No	No
Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard products	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seed products	No	No
*Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 0 10 mg/l espressi come SO2 Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10 mg/kg 0 10 mg/l expressed as SO2	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupin products	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and mollusc products	No	No

Decorfood si impegna ad inviare tempestivamente il presente documento nella revisione più recente in caso di aggiornamenti e variazioni dei dati qui contenuti nonché cambi di formulazione e nuove normative.

Decorfood undertakes to send this document promptly in the most recent revision in case of updates and changes to the data contained herein as well as changes in wording and new regulations.