

Metroz Essences s.p.a.



PRODUCT INNOVATION SAMPLE REQUEST FORM

Completare tutti i campi e spedire via fax al numero +39.02.2540105

Tutte le informazioni sul campione saranno strettamente confidenziali
Questo modulo sarà utilizzato solo da **Metroz Essences S.p.A.**

Società*:

Contatto e qualifica*:

Indirizzo*:

Numero di telefono*:

Fax*:

E-mail*:

Sito web:

Prodotti dell'azienda:

- ALIMENTI FINITI
- SEMILAVORATI FUNZIONALI / MISCELE DI ADDITIVI

Mercati di sbocco:

- Europa
- Africa
- Asia
- Australia
- Sud America
- Nord America

Come avete Saputo di noi? _____

Prodotto(i) richiesto(i) (per favore elencare)* _____

Descrizione dell'aroma (degli aromi richiesto) (i) (Es.: Aroma limone, nota buccia)*: _____

Note aromatiche che devono essere riscontrabili nell'alimento finito: _____

Altri effetti legati all'aroma da riscontrarsi nell'alimento: _____

SCOPO E NECESSITA' DELL'AROMATIZZAZIONE:

- Rafforzare una nota specifica, se si quale: _____
- Migliorare il gradimento generale
- Bilanciare o arrotondare il gusto
- Mascherare retrogusti indesiderati o alter off-notes, se si quali: _____

USO DELL'AROMA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DELL'ALIMENTO:

Applicazione finale*: _____

Modalità di aggiunta preferite: _____

Stadio del processo preferito per l'aggiunta: _____

Altre condizioni critiche: _____

STATUS LEGALE:

Indicazione dell'aroma da riportare sull'etichetta dell'alimento*: _____

Per I seguenti Paesi*: _____

Altre esigenze riguardanti l'etichettatura:

- Allergen free
- OGM free
- Etichetta "pulita"
- Ci sono già allergeni dichiarati nell'alimento?

INFORMAZIONI SU PROGETTO E PRODOTTO

- Nuovo prodotto
- Campioni di prodotto finito disponibile dopo le prove di aromatizzazione
- Prodotto di riferimento del mercato
- Disponibile controcampione di aroma da imitare
- Disponibile scheda tecnica aroma campione
- Disponibile semilavorato base per prove di aromatizzazione
- Non sono disponibili basi per prove – compilare la parte seguente:

Descrizione prodotto alimentare*: _____

Tipo e quantità % degli ingredienti principali*: _____

Tipo e quantità % degli ingredienti secondari*: _____

Tipo e quantità % di ingredienti in polvere*: _____

Umidità (come contenuto d'acqua in %)*: _____

Contenuto di grassi (in %)*: _____

Potenziati allergenici presenti (tipo): _____

DATI TECNICI SUL PROCESSO:

A quale temperatura A _____ gradi F C
A quale Ph, A _____ ph
Per quanto tempo Per _____ secondi / minuti / ore

Il prodotto alimentare sarà trattato mediante*:

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="radio"/> Fermentazione | <input type="radio"/> Zangolatura | <input type="radio"/> Passaggio in cutter | <input type="radio"/> Refrigerazione |
| <input type="radio"/> Macinazione | <input type="radio"/> Cottura ad aria calda | <input type="radio"/> Cottura a vapore | <input type="radio"/> Riempimento a caldo |
| <input type="radio"/> Arrostimento | <input type="radio"/> Estrusione | <input type="radio"/> Trattamento HTST | <input type="radio"/> Riempimento aseptico |
| <input type="radio"/> Cottura in forno | <input type="radio"/> brasatura/rosolatura | <input type="radio"/> Frittura | <input type="radio"/> Essiccamento |
| <input type="radio"/> Surgelazione/congelamento | <input type="radio"/> Pasorizzazione | <input type="radio"/> UHT | <input type="radio"/> Cottura a MW |

Costo indicative di aromatizzazione: €/kg (di prodotto finito) _____
\$/ _____

Costo indicativo dell'aroma (in caso di imitazione)
Volume di vendita previsti*:

Quantità di campione richiesta o batch di prova del prodotto alimentare*: _____

Data richiesta per consegna campioni:

TEMPI STIMATI PER LA SPEDIZIONE:

- Campioni di aromi esistenti: spediti dopo 5 giorni lavorativi.
- Aromi nuovi ed imitazioni necessitano 3-6 settimane, a seconda del tipo e della complessità.

Per la maggior parte dei casi i campioni vengono spediti senza spese.

Quantità di campione eccedenti la norma potranno essere soggette a spese di spedizione di cui sarete avvisati preventivamente.