

# Metroz Essences s.p.a.



## MODULO RICHIESTA CAMPIONI PRODUCT INNOVATION SAMPLE REQUEST FORM

Compilare tutti i campi e inviare via e-mail a [product.manager@metroz.it](mailto:product.manager@metroz.it).  
Tutte le informazioni relative al campione saranno strettamente

Società\*:

Contatto e qualifica\*:

Indirizzo\*:

Numero di telefono\*:

E-mail\*:

Sito web:

### PRODOTTI DELL'AZIENDA:

- ALIMENTI FINITI
- SEMILAVORATI FUNZIONALI / MISCELE DI ADDITIVI

### MERCATI DI SBOCCO:

- Europa
- Nord America
- Sud America
- Asia
- Russia
- MENA
- Africa
- Australia
- Altri/Specificare \_\_\_\_\_

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 NECESSITÀ DELL'AROMATIZZAZIONE\*: (scegliere una delle seguenti opzioni)

- Rafforzare una nota specifica, se sì quale: \_\_\_\_\_
- Migliorare il gradimento generale
- Bilanciare o arrotondare il gusto
- Mascherare retrogusti indesiderati o alter off-notes, se sì 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" (clean label)
  - Ci sono già allergeni dichiarati nell'alimento?
- 

## INFORMAZIONI SU PROGETTO E PRODOTTO

### Caratteristiche tecniche:

Dosaggio aroma da duplicare: \_\_\_\_\_

Forma fisica:

- Polvere
- Liquido

Solubilità:

- Acqua
- Olio

Scegliere una delle seguenti opzioni\*:

- Nuovo prodotto
- Campioni di prodotto finito disponibile dopo le prove di aromatizzazione
- Prodotto di riferimento del mercato
- Disponibile contro-campione 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

### 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 asettico |
| <input type="radio"/> Cottura in forno           | <input type="radio"/> Brasatura, rosolatura | <input type="radio"/> Frittura            | <input type="radio"/> Essicamento          |
| <input type="radio"/> Surgelazione, congelamento | <input type="radio"/> Pastorizzazione       | <input type="radio"/> UHT                 | <input type="radio"/> Cottura a MW         |
| <input type="radio"/> Stagionatura               | <input type="radio"/> Tumbling              | <input type="radio"/> Marinatura          |  |

A quale temperatura\*: A \_\_\_\_\_ gradi  ° F  ° C

A quale pH\*: A \_\_\_\_\_ pH

Per quanto tempo\*: Per \_\_\_\_\_ secondi / minuti / ore

Costo indicativo di aromatizzazione: €/kg (di prodotto finito) \_\_\_\_\_  
US\$/kg \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## VOSTRO CORRIERE:

UPS

FedEx

DHL

\_\_\_\_\_

Codice abbonamento cliente \_\_\_\_\_

Intestazione account \_\_\_\_\_

Istruzioni speciali \_\_\_\_\_

## 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.**