

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	BRODO DI POLLO BIO - DADO						
DENOMINAZIONE	DADO PER BRODO A BASE DI ESTRATTO DI LIEVITO						
INGREDIENTI	Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, sedano*, prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 12,5%, carne di pollo*: 4%, grasso di pollo*. *da coltivazione biologica						
CLAIM	senza glutine senza lattosio CON estratto di lievito 100% BIO						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Sedano						
							
CERTIFICAZIONE	ICEA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 006 – Operatore Controllato A 201						
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Pollo Biologico sciogliere 1 dado in 500ml di acqua e far bollire per un paio di minuti. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare a temperatura ambiente.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	1122 kJ	271 kcal				
	Grassi:	21,1	g				
	- di cui acidi grassi saturi:	11	g				
	Carboidrati:	11,4	g				
	- di cui Zuccheri:	1,2	g				
	Fibre:	2	g				
	Proteine:	7,8	g				
	Sale:	50	g				
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	4,8	g				
	Ceneri:	53	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<10.000	ufc in 100g				
	S. aureus:	<10	ufc in 100g				
	Salmonella Spp.:	assente	in 25g				
	Bacillus cereus:	<100	ufc in 100g				
	Clostridium perfringens:	<10	ufc in 100g				
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti ai Pesticidi, alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti.						
OGM	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano che non contengono ingredienti geneticamente modificati e sono conformi alla normativa di riferimento.						
IMBALLI	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.						
CONFEZIONI	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL
	Ast. 60g	DBPOL060	8 006755 910009	1,4	24	41	410

Ingredienti, tecniche di lavorazione o imballi potranno variare in qualsiasi momento a seconda delle esigenze produttive, della disponibilità delle varie materie prime sul mercato o delle scelte interne dell'azienda. Variazioni legislative possono far decadere quanto sopra riportato. Bauer si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.