



PREPARATO per GELATINA

senza glutine e lattosio
senza grassi
senza glutammato monosodico aggiunto
ad alto contenuto di proteine

DENOMINAZIONE	PREPARATO per GELATINA						
INGREDIENTI	Gelatina alimentare, sale marino, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, concentrato di carne bovina.						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia						
MODALITÀ D'USO	Portare ad ebollizione 250ml di acqua e sciogliervi, a fuoco lento, il contenuto di un vasetto. Aggiungere 250ml di acqua fredda e versare la Gelatina sulle pietanze, dopo averla lasciata leggermente raffreddare. Riporre in frigorifero per farla solidificare.						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*		Per 100g di prodotto		Per 1 vasetto pari a 25g (in 500ml di acqua)			
	Energia:	1048 kJ / 247 kcal		262 kJ / 62 kcal			
	Grassi:	0,3 g		0,07 g			
	- di cui acidi Grassi Saturi:	0,1 g		0,02 g			
	Carboidrati:	1,2 g		0,3 g			
	- di cui Zuccheri:	0,8 g		0,2 g			
	Fibre:	0 g		0 g			
	Proteine:	61 g		15 g			
	Sale:	30 g		7,5 g			
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	8		g			
	Ceneri:	33		g			
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000		ufc in 1g			
	S. aureus:	<10		ufc in 1g			
	Salmonella Spp.:	Assente		in 25g			
	Bacillus cereus:	<10.000		ufc in 1g			
	Clostridium perfringens:	<10		ufc in 1g			
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. 2 vasetti (25g l'uno)	GELP050	8 00 6755 010013	0,8	12	38	190

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.