



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, estratto di carne.									
ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>	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				0,08 g				
- di cui acidi Grassi Saturi:		0,1 g				0,03 g				
Carboidrati:		1,2 g				0,3 g				
- di cui Zuccheri:		0,8 g				0,2 g				
Fibre:		0,4 g				0,1 g				
Proteine:		61 g				15 g				
Sale:		31 g				7,8 g				
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:		8,1				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	Dim. U. Vendita (LxAxP) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm	
	Ast. 2 vasetti (25g l'uno)	GELP050	8 00 6755 010013	0,8	12	38	190	102x53x34	105x220x115	

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.