



## PREPARATO per GELATINA

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

<b>DENOMINAZIONE</b>	PREPARATO per GELATINA								
<b>INGREDIENTI</b>	Gelatina alimentare, sale marino, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, estratto di carne.								
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<b>Soia</b>								
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Portare ad ebollizione 250ml di acqua e sciogliervi, a fuoco lento, il contenuto di un vasetto. Aggiungere 250ml di acqua fredda e versare la <b>Gelatina</b> sulle pietanze, dopo averla lasciata leggermente raffreddare. Riporre in frigorifero per farla solidificare.								
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	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.								
<b>DURABILITÀ</b>	3 anni								
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b>			Per 100g di prodotto			Per 1 vasetto pari a 25g (in 500ml di acqua)			
	Energia:		1041 kJ / 245 kcal			260 kJ / 61 kcal			
Grassi:		<0,5 g			<0,5 g				
- di cui acidi Grassi Saturi:		<0,1 g			<0,1 g				
Carboidrati:		2,5 g			0,6 g				
- di cui Zuccheri:		0,9 g			<0,5 g				
Fibre:		<0,5 g			<0,5 g				
Proteine:		59 g			15 g				
Sale:		31,2 g			7,8 g				
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità:		8,2			g			
	Ceneri:		32			g			
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	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			
<b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>	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.								
<b>OGM</b>	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.								
<b>IMBALLI</b>	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.								
<b>CONFEZIONI</b>	<b>Conf. Peso</b>	<b>Codice prodotto</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Kg x ct</b>	<b>Q.tà x ct</b>	<b>Nr ct x strato</b>	<b>Nr ct x EPAL</b>	<b>Dim. U. Vendita (LxAxP) mm</b>	<b>Dim. Cart. (LxPxA) mm</b>
	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.