



# SCHEDA TECNICA

## PRODOTTO FINITO

Rev.: 12  
05/2024

SP03 Rev.oo

### GRANULARE ISTANTANEO PESCE



*con sale iodato  
fonte di iodio  
senza glutine e lattosio  
ad alto contenuto di proteine  
a basso contenuto di grassi saturi  
senza glutammato monosodico aggiunto*

#### DENOMINAZIONE

DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI

#### INGREDIENTI

Sale iodato: 41%, estratto per brodo di proteine vegetali di **soia** e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, **sedano**, prezzemolo, pomodoro): 17%, **merluzzo** disidratato: 7,5%, olio di semi di mais, **gamberetto** disidratato: 1,5%, estratto di **granchio**: 1,5%.

#### ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)

**Soia – Merluzzo – Sedano – Gamberetto – Granchio**

#### MODALITÀ D'USO

Per ottenere un gradevole brodo, sciogliere 4g (1 cucchiaino da tè) di **Brodo Granulare di Pesce** in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il brodo granulare di Pesce può inoltre essere aggiunto nella quantità desiderata, al posto del sale, per arricchire ed esaltare il sapore di zuppe di pesce, minestre, sughi di pesce, piatti di pesce, risotti, ecc.

#### STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico, 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 (100g)\*

|                               |           | per 100g        | per 4g<br>(quantità per 250ml di brodo / 1 porzione) |
|-------------------------------|-----------|-----------------|--|
| Energia:                      | 800 / 191 | kJ / kcal       | 32 / 8   |
| Grassi:                       | 7,0       | g               | <0,5   |
| - di cui acidi Grassi Saturi: | 1,0       | g               | <0,1   |
| Carboidrati:                  | 15        | g               | 0,6  |
| - di cui Zuccheri:            | 3,5       | g               | <0,5   |
| Fibre:                        | 2,7       | g               | <0,5   |
| Proteine:                     | 16        | g               | 0,6  |
| Sale:                         | 52,0      | g               | 2,1  |
| Iodio:                        | 1428      | µg (952% VNR**) | 57 µg (38% VNR** per porzione)                       |

\* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.

\*\*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento

#### PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)

|          |    |   |
|----------|----|---|
| Umidità: | 3  | g |
| Ceneri:  | 57 | g |

#### DATI MICROBIOLOGICI

|                          |          |           |
|--------------------------|----------|-----------|
| Carica mesofila totale:  | <100.000 | ufc in 1g |
| S. aureus:               | <100     | ufc in 1g |
| Salmonella Spp.:         | Assente  | in 25g    |
| Bacillus cereus:         | <1.000   | ufc in 1g |
| Clostridium perfringens: | <100     | 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

Bar.120g: barattolo in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). | Bar. 700g in plastica: barattolo (HDPE 2), tappo e sigillo (LDPE 4).  
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 (LxPxA)mm | Dim. Cart. (LxPxA) mm |
|------------|-----------------|-----------------|---------|-----------|----------------|--------------|---------------------------|-----------------------|
| Bar. 120g  | BPES120         | 8 006755 401019 | 1,4     | 12        | 21             | 168          | 78x78x64                  | 165x245x130           |
| Bar. 700g  | BPES700         | 8 006755 401026 | 8,4     | 12        | 6              | 36           | 105x105x153               | 420x320x175           |

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.