

SP03

		<h2>DADO per BRODO di PESCE</h2> <p>senza glutammato monosodico aggiunto no grassi idrogenati senza glutine e lattosio fonte di iodio ad alto contenuto di proteine con olio extra vergine d'oliva</p>								
DENOMINAZIONE		DADO per BRODO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI		Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 37%, olio di palma, <i>merluzzo</i> disidratato: 5%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, pomodoro, patata, prezzemolo, porro, aglio, <i>sedano</i>): 3,9%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%, <i>gamberetto</i> disidratato: 1,5%, <i>granchio</i> disidratato: 1,5%.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)		<i>Soia – Sedano – Merluzzo – Gamberetto - Granchio</i>								
MODALITÀ D'USO		Per ottenere un gradevole Brodo di Pesce , immergere 1 dado in 500 ml di acqua e portare a ebollizione per un paio di minuti per favorirne lo scioglimento. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di zuppe di pesce, minestre, sughi di pesce, piatti di pesce, risotti, ecc.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE		Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
DURABILITÀ		36 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*		Per 100g di prodotto				Per 1 dado pari a 10g (quantità per 500ml di brodo)				
		Energia:	922 kJ / 221 kcal		92 kJ / 22 kcal					
		Grassi:	14 g		1,4 g					
		- di cui acidi Grassi Saturi:	7 g		0,7 g					
		Carboidrati:	7 g		0,7 g					
		- di cui Zuccheri:	2,4 g		0,2 g					
		Fibre:	1,7 g		0,2 g					
		Proteine:	16 g		1,6 g					
		Sale:	44 g		4,4 g					
		Iodio:	895 µg (597% VNR*)		90 µg (60% VNR* per porzione)					
		*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento								
		* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)		Umidità:	6 g							
		Ceneri:	55 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:	<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		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. (LxAxP) mm
		Ast. 60g	DPESo60	8 006755 501016	1,4	24	41	410	50x92x14,5	107x197x100

Ingrédients, 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.