



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

Rev.: 14
02/2025

SP03 rev.00



DADO per BRODO ai FUNGHI PORCINI

*senza glutammato monosodico aggiunto
senza grassi idrogenati
senza glutine
senza lattosio
fonte di iodio
ad alto contenuto di proteine
con olio extra vergine d'oliva
con olio di palma sostenibile certificato RSPO*

VEGAN

DENOMINAZIONE

DADO A BASE DI ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI

INGREDIENTI

Estratto per brodo di proteine vegetali di **soia** e di mais, sale iodato: 37%, grasso vegetale (palma), funghi porcini disidratati: 7,9%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, patata, pomodoro, prezzemolo, porro, aglio, **sedano**): 3,9%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%.

ALLERGENI

(Reg. CE 1169/11 e succ.)

Soia - sedano

MODALITÀ D'USO

Per ottenere un gradevole **Brodo ai Funghi Porcini**, immergere 1 dado in 500 ml di acqua e portare a ebollizione fino a completo scioglimento. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di risotti, sughi, zuppe, arrosti, scaloppine, ecc.

STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 25°C, al riparo da fonti di calore e umidità. Anche in frigo. Non sottoporre a sbalzi termici.

DURABILITÀ

24 mesi

PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO

		Per 100g di dado	Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)
Energia:		924 kJ / 222 kcal	46 kJ / 11 kcal
Grassi:		14 g	1,4 g
- di cui acidi Grassi Saturi:		6,7 g	0,7 g
Carboidrati:		9,0 g	<0,5 g
- di cui Zuccheri:		2,6 g	<0,5 g
Fibre:		2,7 g	<0,5 g
Proteine:		14 g	0,7 g
Sale:		50,0 g	2,5 g
Iodio:		930 µg (620% VNR*)	47 µg (31% VNR* per porzione)
		*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento	*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:	7,8	g
Ceneri:	52	g

DATI MICROBIOLOGICI

Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g
S. aureus:	<100	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 Aflatoxine, 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

Astuccio: cartoncino poliaccoppiato (C/PAP 81) – Incarto dado: poliaccoppiato alluminato (C/PAP 84). 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	DFUNo600	8 006755 501023	1,4	24	41	410	50x92x14,5	107x100x197

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.