

	<h2 style="text-align: center;">GRANULARE Istantaneo POLLO</h2> <p style="text-align: center;"><i>con sale iodato</i> <i>senza glutine e lattosio</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i></p>																																			
DENOMINAZIONE	DADO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI																																			
INGREDIENTI	Sale iodato: 48,3%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, estratto di lievito, verdure disidratate in proporzione variabile (sedano , cipolla, carota, prezzemolo, pomodoro, aglio) 6%, carne di pollo disidratata: 3%, grasso di pollo non idrogenato, olio di mais, curcuma, noce moscata.																																			
ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>	Soia - Sedano																																			
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Pollo , sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulato può inoltre essere aggiunto, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni bianche, risotti, uova ed altre pietanze.																																			
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)*	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energia:</td> <td>691 / 164 kJ / kcal</td> <td>28 / 7 kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>5,0 g</td> <td>0,20 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>1,1 g</td> <td>0,05 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>11 g</td> <td>0,42 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>2,7 g</td> <td>0,11 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>1,6 g</td> <td>0,06 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>19 g</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>56,5 g</td> <td>2,3 g</td> </tr> <tr> <td>Iodio:</td> <td>1756 µg (1171% VNR**)</td> <td>70 µg (47% VNR** per porzione)</td> </tr> </table> <p><small>** Valori Nutritivi di Riferimento</small></p> <p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>									Energia:	691 / 164 kJ / kcal	28 / 7 kJ / kcal	Grassi:	5,0 g	0,20 g	- di cui acidi Grassi Saturi:	1,1 g	0,05 g	Carboidrati:	11 g	0,42 g	- di cui Zuccheri:	2,7 g	0,11 g	Fibre:	1,6 g	0,06 g	Proteine:	19 g	0,7 g	Sale:	56,5 g	2,3 g	Iodio:	1756 µg (1171% VNR**)	70 µg (47% VNR** per porzione)
Energia:	691 / 164 kJ / kcal	28 / 7 kJ / kcal																																		
Grassi:	5,0 g	0,20 g																																		
- di cui acidi Grassi Saturi:	1,1 g	0,05 g																																		
Carboidrati:	11 g	0,42 g																																		
- di cui Zuccheri:	2,7 g	0,11 g																																		
Fibre:	1,6 g	0,06 g																																		
Proteine:	19 g	0,7 g																																		
Sale:	56,5 g	2,3 g																																		
Iodio:	1756 µg (1171% VNR**)	70 µg (47% VNR** per porzione)																																		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Umidità:</td> <td>2,6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Ceneri:</td> <td>62</td> <td>g</td> </tr> </table>									Umidità:	2,6	g	Ceneri:	62	g																					
Umidità:	2,6	g																																		
Ceneri:	62	g																																		
DATI MICROBIOLOGICI	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Carica mesofila totale:</td> <td><100.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>S. aureus:</td> <td><100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.:</td> <td>Assente</td> <td>in 25g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus:</td> <td><1.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens:</td> <td><100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> </table>									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												
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	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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> <th>Dim. Vendita (LxPxA)mm</th> <th>Dim. Cart. (LxPxA) mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bar. 120g</td> <td>POL120</td> <td>8 006755 002131</td> <td>1,4</td> <td>12</td> <td>10</td> <td>160</td> <td>78x78x64</td> <td>330x250x74</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>POL700</td> <td>8 006755 002049</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> </tbody> </table>									Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. Vendita (LxPxA)mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm	Bar. 120g	POL120	8 006755 002131	1,4	12	10	160	78x78x64	330x250x74	Bar. 700g	POL700	8 006755 002049	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. Vendita (LxPxA)mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm																												
Bar. 120g	POL120	8 006755 002131	1,4	12	10	160	78x78x64	330x250x74																												
Bar. 700g	POL700	8 006755 002049	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.