

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Rev.: 11 11/2024
SP03 rev.00		

		<h1>DADO per BRODO di POLLO BIO</h1> <p>senza glutine senza lattosio senza grassi saturi con estratto di lievito 100% BIO con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO</p>							
DENOMINAZIONE		DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO							
INGREDIENTI		Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, sedano* , prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 12,5%, carne di pollo*: 4%, grasso di pollo*. *da coltivazione biologica							
ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>		Sedano							
CERTIFICAZIONE		CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068							
MODALITÀ D'USO		Per ottenere un gradevole Brodo di Pollo Biologico , sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua (2 porzioni di brodo) e far bollire per un paio di minuti. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, 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		36 mesi							
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*				Per 100g di dado		Per 5 g (mezzo dado) <small>(quantità per 250 ml di brodo)</small>			
		Energia:		1133 kJ / 273 kcal		57 kJ / 14 kcal			
		Grassi:		21 g		1,1 g			
		- di cui acidi Grassi Saturi:		11 g		0,6 g			
		Carboidrati:		12 g		0,6 g			
		- di cui Zuccheri:		1,1 g		<0,5 g			
		Fibre:		1,9 g		<0,5 g			
		Proteine:		8,0 g		<0,5 g			
		Sale:		47,7 g		2,4 g			
		* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.							
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)		Umidità:		5		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:		<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		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 EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP)mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm
		Ast. 60g	DBPOLo60	8 006755 910009	1,4	24	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.