



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

Rev.: 11
11/2024

SP03 rev.00



DADO per BRODO di POLLO BIO

*senza glutine
senza lattosio
senza grassi saturi
con estratto di lievito 100% BIO
con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO*

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 (Reg. CE 1169/11 e succ.)		<i>Sedano</i>						
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, minestroni, 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) (quantità per 250 ml di brodo)		
		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		
		Carboiodrati:		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: Ceneri:		5 52	g g			
DATI MICROBIOLOGICI		Carica mesofila totale: <i>S. aureus</i> :		<100.000	ufc in 1g			
		<i>Salmonella</i> Spp.:		<100	ufc in 1g			
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI		<i>Bacillus cereus</i> :		Assente	in 25g			
		<i>Clostridium perfringens</i> :		<1.000	ufc in 1g			
OGM		<100			ufc in 1g			
		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
		Ast. 60g	DBPOL060	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.