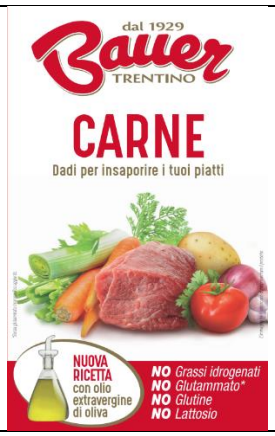
dal 1929 Bauer TRENTINO	**SCHEDA TECNICA** **PRODOTTO FINITO**	Rev.: 14 06/2023
	SP03	



DADO per BRODO di CARNE

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
con olio di palma sostenibile certificato RSPO

Certificato PEF formato da 60 e 80 g

DENOMINAZIONE	DADO con ESTRATTO DI PROTEINE VEGETALI
INGREDIENTI	Estratto per brodo di proteine vegetali di *soia* e di mais, sale iodato: 38,6%, olio di palma, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, *sedano*, cipolla, patata, pomodoro, prezzemolo, porro, aglio): 5%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%, estratto di carne: 3%.
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	*Soia - Sedano*
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole **Brodo** di **Carne**, 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 minestre, minestroni, sughi, ragù, carni, risotti, uova, 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 (100g)*

	Per 100g di dado	Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)
Energia:	909 kJ / 218 kcal	45 kJ / 11 kcal
Grassi:	14 g	0,7 g
- di cui acidi Grassi Saturi:	7,2 g	0,4 g
Carboidrati:	8,7 g	<0,5 g
- di cui Zuccheri:	2,4 g	<0,5 g
Fibre:	1,5 g	<0,5 g
Proteine:	13 g	0,7 g
Sale:	50,4 g	2,5 g
Iodio:	1235 µg (823 % VNR*) *VNR: Valori Nutritivi di Riferimento	62 µg (41 % 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 :	7,4	g
	Ceneri :	55	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	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	DCA060	8 006755 002100	1,4	24	41	410	50x92x14,5	107x100x197
Ast. 80g	DCA080	8 006755002056	1,9	24	33	330	61x102x14,5	126x105x198
Ast. 100g	DCA100	8 006755 002063	2,4	24	41	297	61x125x14,5	126x128x198
Bar. 1kg	PASCS1K0	8 006755 501047	12	12	6	36	102x102x150	415x310x160
Secc.llo 5kg	PASCS5K0	8 006755 601020	30	6	4	16	205x205x180	415x625x185

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.

Bauer S.p.A. Via Kufstein, 6 – 38121 Trento (Italy) – Tel. 0461/944350 • Fax 0461/944363 – e-mail: info@bauer.it
Iscr. Reg. Imprese di Trento – C.F. e P. IVA 00364150227 – Capitale Sociale i.v. € 103.300