



# SCHEDA TECNICA

## PRODOTTO FINITO

Rev.: 12  
08/2024

SP03 rev.oo

### GRANULARE ISTANTANEO BRODO di CARNE BIO



*senza glutine  
senza lattosio  
con estratto di lievito 100% BIO*

*Certificato PEF 120g - BIO*

#### DENOMINAZIONE

DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO

#### INGREDIENTI

Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata\*, carota\*, cipolla\*, prezzemolo\*, porro\*, **sedano\***, aglio\*, pomodoro\*): 23%, estratto di lievito\*: 16%, olio di girasole\*, carne di manzo\*: 3%.

\* da coltivazione biologica

#### ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)

**Sedano**

#### CERTIFICAZIONE

CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068

#### MODALITÀ D'USO

Per ottenere un gradevole Brodo di Carne Biologico, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml d'acqua bollente e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre essere aggiunto ai cibi, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestroni, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.

#### 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)\*

	Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboiodrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:	Per 100g	Per 4 g (quantità per 250 ml di brodo)
		797 / 190 7,6 0,9 19 1,3 2,9 9,5 53,3	32kJ / 8kcal <0,5 g <0,1 g 0,8 g <0,5 g <0,5 g <0,5 g 2,1 g

\* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.

#### PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)

Umidità:	2,8	g
Ceneri:	58	g

#### DATI MICROBIOLOGICI

Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<100.000 < 100 Assente <1.000 <100	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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

Bar.120g: barattolo in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). | Bar. 700g in plastica: barattolo (HDPE 2), tappo e sigillo (LDPE 4).  
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 strat o	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm
Bar. 120g	BCAR120	8 006755 930007	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
Bar. 700g	BCAR700	8 006755 930038	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.