

SP03 rev.00

		<b>GRANULARE ISTANTANEO</b> <b>BRODO di CARNE BIO</b> <i>senza glutine</i> <i>senza lattosio</i> <i>con estratto di lievito 100% BIO</i>  <i>Certificato PEF 120g - BIO</i>								
DENOMINAZIONE		DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO								
INGREDIENTI		Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, <b>sedano*</b> , aglio*, pomodoro*): 23%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*, carne di manzo*: 3%.  * da coltivazione biologica								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)		<b>Sedano</b>								
CERTIFICAZIONE		CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068								
MODALITÀ D'USO		Per ottenere un gradevole <b>Brodo di Carne Biologico</b> , 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, minestrone, 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)*				Per 100g		Per 4 g (quantità per 250 ml di brodo)				
		Energia:		797 / 190		32kJ / 8kcal				
		Grassi:		7,6		<0,5 g				
		- di cui acidi Grassi Saturi:		0,9		<0,1 g				
		Carboidrati:		19		0,8 g				
		- di cui Zuccheri:		1,3		<0,5 g				
		Fibre:		2,9		<0,5 g				
		Proteine:		9,5		<0,5 g				
		Sale:		53,3		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:		<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				
AFLOATOSSINE 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 strato	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.