



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Rev.: 15
09/2024

SP03 rev.00



GRANULARE ISTANTANEO BRODO VEGETALE BIO

senza glutine

senza lattosio

con estratto di lievito 100% BIO

VEGAN

PEF 120g – FORMATO DA 120 G

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*): 26%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*.

*da coltivazione biologica

ALLERGENI

(Reg. CE 1169/11 e succ.)

Sedano

CERTIFICAZIONE

CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068

MODALITÀ D'USO

Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale, 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

2 anni

PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*

		Per 100g	Per 4 g (quantità per 250 ml di brodo)
Energia:	781/186 kJ / kcal	31/8 kJ / kcal	
Grassi:	6,9 g	<0,5 g	
- di cui acidi Grassi Saturi:	0,6 g	<0,1 g	
Carboidrati:	21 g	0,9 g	
- di cui Zuccheri:	2,5 g	<0,5 g	
Fibre:	3,5 g	<0,5 g	
Proteine:	8,1 g	<0,5 g	
Sale:	53,5 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 :	2,7	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

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/816g in plastica: barattolo (HDPE 2), tappo e sigillo (LDPE 4). | Secchiello: barattolo e coperchio in plastica (PP 05). 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	BIO120	8 006755 220030	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
Bar. 700g	BIO700	8 006755 220061	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175
Bar. 816g	BIO816	8 006755 220085	9,8	12	6	36	105x105x164	420x320x175
Secchio 15kg	BIO15K		-	-	-	8	24	329x329x391

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.