dal 1929 Bauer TRENTINO	**SCHEDA TECNICA** **PRODOTTO FINITO**	Rev.: 11 06/2023
	SP03	

DADO per BRODO VEGETALE BIO CON MISO

Senza glutine
senza lattosio
con estratto di lievito 100% BIO -
con miso
con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO

VEGAN

DENOMINAZIONE	DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO
INGREDIENTI	Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, ***sedano****, prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*): 16,4%, estratto di lievito*: 13,2%, *miso di riso integrale fermentato** e ***soia****: 11.5%. ***da coltivazione biologica.**
ALLERGENI (Reg. 1169/11 e succ.)	***Sedano, Soia***
CERTIFICAZIONE	**CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068**
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole **Brodo Biologico** tutto **Vegetale**, sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua e far bollire per un paio di minuti. Il dado biologico può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestroni, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura.
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.
DURABILITÀ	3 anni

PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*

	Per 100g di dado	Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)
Energia:	1112kJ / 268 kcal	56 kJ / 13 kcal
Grassi:	19 g	1 g
- di cui acidi Grassi Saturi:	11 g	0,5 g
Carboidrati:	14 g	0,7 g
- di cui Zuccheri:	3,1 g	<0,5 g
Fibre:	3,8 g	<0,5 g
Proteine:	7,2 g	<0,5 g
Sale:	42,7 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:	11	g
Ceneri:	44	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	DBMIS060	8 006755 910016	1,4	24	41	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.

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