

SP03 Rev.00



GRANULARE ISTANTANEO CARNE

con sale iodato
fonte di iodio
ad alto contenuto di proteine
senza grassi saturi (riferito al prodotto pronto all'uso, preparato secondo le istruzioni)
senza glutine
senza lattosio
senza glutammato monosodico aggiunto
Certificato PEF solo per 120g

DENOMINAZIONE	DADO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI	Sale iodato: 46,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, cipolla, carota, prezzemolo, aglio, <i>sedano</i>): 17,2%, olio di semi di mais, estratto di carne di manzo: 3,5%.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia - Sedano								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Carne , sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre essere aggiunto, 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*				per 100g		per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)			
	Energia:			737 kJ / 176 kcal		29 kJ / 7 kcal			
	Grassi:			6,8 g		<0,5 g			
	- di cui acidi Grassi Saturi:			0,9 g		<0,1 g			
	Carboidrati:			16 g		0,6 g			
	- di cui Zuccheri:			2,9 g		<0,5 g			
	Fibre:			1,9 g		<0,5 g			
	Proteine:			12 g		0,5 g			
Sale:			52,2 g		2,1 g				
Iodio:			1289 µg (859% VNR**)		52 µg (34% VNR** per porzione)				
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti. **Valori Nutritivi di Riferimento									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità: Ceneri:			3,0 61		g 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/200g/800g: barattolo in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). Bar. 1,5kg 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	VEGC120	8 006755 002124	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
	Bar. 200g	VEGC200	8 006755 201022	2,4	12	21	126	78x78x87	165x245x180
	Bar. 800g	VEGC800BS	8 006755 000137	4,8	6	10	70	99x99x165	319x213x168
	Bar. 1,5kg	VEGC1K5	8 006755 900024	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232
	Bidone 15 Kg	VEGC15K		15		8	16	391x391x322x	

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.