

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b></p>	<p align="right">Rev.: 05 01/2026</p>
<p align="center">SP03 rev.0</p>		

	<h1>SALSA BRUNA</h1> <p>senza glutine senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</p>									
DENOMINAZIONE		PREPARATO per INTINGOLI e RICETTE RICCHE DI GUSTO								
INGREDIENTI		Farina di riso, amido di mais, sale marino, grasso di palma ( <b>latte</b> ), estratto di lievito, zucchero naturale caramellato, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, <b>panna</b> in polvere, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, cipolla, aglio, <b>sedano</b> , prezzemolo, carota), estratto di vino bianco, brodo di carne di manzo in polvere, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, timo, alloro), spezie in proporzione variabile (paprika, pepe, comino, noce moscata), doppio concentrato di pomodoro, vino bianco, olio di semi di mais, grasso di palma.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)		Soia – Sedano - Latte								
MODALITÀ D'USO		Per preparare la Salsa Bruna sciogliere il contenuto della busta (35 g) in ½ litro d'acqua fredda e porta a bollore mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5 minuti o più, fino a ottenere la consistenza desiderata. Abbinabile a carni a fette o ad altre pietanze secondo fantasia. Per realizzare spezzatini e carni in umido aggiungi la Salsa Bruna Bauer in cottura così com'è o dopo averla stemperata in acqua.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE		Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene la confezione dopo l'uso ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
DURABILITÀ		20 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*		Energia:	1443/342			kJ / kcal				
		Grassi:	8.4			g				
		- di cui acidi Grassi Saturi:	6.5			g				
		Carboidrati:	59.1			g				
		- di cui Zuccheri:	2.1			g				
		Fibre:	1.7			g				
		Proteine:	6.7			g				
		Sale:	12.3			g				
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)		Umidità:	8,7			g				
		Ceneri:	17			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		Busta: poliaccoppiato a prevalenza plastica(C/LDPE 81). 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 (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm
		Busta 35g	SBRU035	8006755402030	2,8	8	40	200	130x18x150	138x147x164

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.