



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Rev 03
01/2026

SP03 rev.0



SALSA PORCINI

*senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto*

DENOMINAZIONE	PREPARATO Per INTINGOLI e CONDIMENTI																															
INGREDIENTI	Farina di riso, amido di mais, funghi porcini disidratati: 11,9%, sale marino, grasso di palma in polvere, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio, prezzemolo, cipolla, sedano , carota, pomodoro): 4,1%, panna in polvere, estratto di vino bianco, olio di semi di mais, pepe nero.																															
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia – Sedano - Latte																															
MODALITÀ D'USO	Per sughi o farcite sciogliere il contenuto della busta (35 g) in ½ litro d'acqua fredda e portare a bollire mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5 minuti o più, fino a ottenere la consistenza desiderata. Abbinabile a primi piatti, a secondi di carne o ad altre pietanze, secondo fantasia. Per preparare i risotti utilizzare la Salsa ai Funghi porcini Bauer in cottura o come mantecatura, 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)*	<table><tbody><tr><td>Energia:</td><td>1494/355</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grassi:</td><td>9,7</td><td>g</td></tr><tr><td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td><td>8,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboiodrati:</td><td>56,2</td><td>g</td></tr><tr><td>- di cui Zuccheri:</td><td>1</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre:</td><td>2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine:</td><td>9,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale:</td><td>9,35</td><td>g</td></tr></tbody></table>								Energia:	1494/355	kJ / kcal	Grassi:	9,7	g	- di cui acidi Grassi Saturi:	8,1	g	Carboiodrati:	56,2	g	- di cui Zuccheri:	1	g	Fibre:	2	g	Proteine:	9,6	g	Sale:	9,35	g
Energia:	1494/355	kJ / kcal																														
Grassi:	9,7	g																														
- di cui acidi Grassi Saturi:	8,1	g																														
Carboiodrati:	56,2	g																														
- di cui Zuccheri:	1	g																														
Fibre:	2	g																														
Proteine:	9,6	g																														
Sale:	9,35	g																														
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.																																
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	<table><tbody><tr><td>Umidità:</td><td>7,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Ceneri:</td><td>13</td><td>g</td></tr></tbody></table>								Umidità:	7,2	g	Ceneri:	13	g																		
Umidità:	7,2	g																														
Ceneri:	13	g																														
DATI MICROBIOLOGICI	<table><tbody><tr><td>Carica mesofila totale:</td><td><100.000</td><td>ufc in 1g</td></tr><tr><td>S. aureus:</td><td><100</td><td>ufc in 1g</td></tr><tr><td>Salmonella Spp.:</td><td>Assente</td><td>in 25g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus:</td><td><10.000</td><td>ufc in 1g</td></tr><tr><td>Clostridium perfringens:</td><td><100</td><td>ufc in 1g</td></tr></tbody></table>								Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g	S. aureus:	<100	ufc in 1g	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g	Bacillus cereus:	<10.000	ufc in 1g	Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g									
Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g																														
S. aureus:	<100	ufc in 1g																														
Salmonella Spp.:	Assente	in 25g																														
Bacillus cereus:	<10.000	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 (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm																							
	Busta 35g	SPOR035	8006755402023	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.