



FONDO CROSTACEI

*senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto*

DENOMINAZIONE	PREPARATO per INTINGOLI e GUAZZETTI																															
INGREDIENTI	Gamberetto disidratato: 19,4%, amido di mais, farina di riso, estratto di aragosta : 10,2%, grasso di cocco (latte), sale marino: 8,4%, proteina di pisello, pomodoro disidratato, paprika dolce, limone disidratato, aglio disidratato, estratto di granchio : 1%, estratto di lievito, estratto di vino bianco, finocchio (semi) polvere.																															
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Gamberetto - Aragosta - Latte - Granchio																															
MODALITÀ D'USO	Per sughi e guazzetti sciogliere 80g di prodotto in 1 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 qualsiasi pietanza a base di pesce, secondo fantasia. Per preparare i risotti utilizzare il Fondo Crostacei Bauer in cottura o come mantecatura, dopo averlo stemperato 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.																															
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	20 mesi																															
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	<table border="1"> <tr> <td>Energia:</td> <td>1392/330</td> <td>kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>8,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>5,8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carboiodrati:</td> <td>45</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>3,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>1,5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>19</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>12,4</td> <td>g</td> </tr> </table>								Energia:	1392/330	kJ / kcal	Grassi:	8,3	g	- di cui acidi Grassi Saturi:	5,8	g	Carboiodrati:	45	g	- di cui Zuccheri:	3,3	g	Fibre:	1,5	g	Proteine:	19	g	Sale:	12,4	g
Energia:	1392/330	kJ / kcal																														
Grassi:	8,3	g																														
- di cui acidi Grassi Saturi:	5,8	g																														
Carboiodrati:	45	g																														
- di cui Zuccheri:	3,3	g																														
Fibre:	1,5	g																														
Proteine:	19	g																														
Sale:	12,4	g																														
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.																																
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	<table border="1"> <tr> <td>Umidità:</td> <td>6,9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Ceneri:</td> <td>20</td> <td>g</td> </tr> </table>								Umidità:	6,9	g	Ceneri:	20	g																		
Umidità:	6,9	g																														
Ceneri:	20	g																														
DATI MICROBIOLOGICI	<table border="1"> <tr> <td>Carica mesofila totale:</td> <td><100.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td><i>S. aureus</i>:</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><i>Bacillus cereus</i>:</td> <td><1.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringens</i>:</td> <td><100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> </table>								Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g	<i>S. aureus</i> :	<100	ufc in 1g	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g	<i>Bacillus cereus</i> :	<1.000	ufc in 1g	<i>Clostridium perfringens</i> :	<100	ufc in 1g									
Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g																														
<i>S. aureus</i> :	<100	ufc in 1g																														
Salmonella Spp.:	Assente	in 25g																														
<i>Bacillus cereus</i> :	<1.000	ufc in 1g																														
<i>Clostridium perfringens</i> :	<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	Barattolo: tappo e sigillo in plastica (LDPE 4), barattolo in plastica (HDPE 2). 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																							
	Barattolo 420g	FCRO420	8006755501092	5	12	6	6	105x105x125	420x320x135																							
	Barattolo 600g	FCRO600	8006755501061	7,2	12	6	36	105x105x153	420x320x175																							

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.