


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Rev.: 07 09/2024
SP03 rev.00		

	FONDO CROSTACEI <i>senza glutine</i> <i>senza grassi idrogenati</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i>								
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 bollore 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)*	Energia:	1392/ 330			kJ / kcal				
	Grassi:	8,3			g				
	- di cui acidi Grassi Saturi:	5,8			g				
	Carboidrati:	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)	Umidità:	6,9			g				
	Ceneri:	20			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	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 (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) 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.