



FONDO CROSTACEI

*senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto*

DENOMINAZIONE	PREPARATO per INTINGOLI e GUAZZETTI																															
	Amido di mais, farina di riso, estratto di aragosta : 13,8%, pomodoro, estratto di granchio : 8%, sale marino fino, grasso di palma (latte), panna in polvere, gamberetto disidratato: 5,3%, zucchero caramellato, limone disidratato, paprika dolce, aglio disidratato, estratto di lievito, estratto di vino bianco, finocchio (semi) polvere, sedano semi polvere.																															
INGREDIENTI																																
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Gamberetto - Granchio - Aragosta - Latte</i>																															
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>Carboidrati:</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>12,3</td> <td>g</td> </tr> </table>								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:	12,3	g
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:	12,3	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>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><1.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens:</td> <td><100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> </table>								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									
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 in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). 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																								
	Barattolo 500g	FCRO500BS	8006755000106	3	6	10	70	99x99x151																								
								319x213x156																								

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.