

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Rev.: 02 09/2024
SP03 rev.0		

	<h1>FONDO PORCINI</h1> <p>senza glutine senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</p> <p>VEGAN</p>									
DENOMINAZIONE	PREPARATO Per INTINGOLI e CONDIMENTI									
INGREDIENTI	Farina di riso, amido di mais, funghi porcini disidratati: 14%, proteine di pisello, sale fino iodato, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio, carota, cipolla, prezzemolo, sedano , pomodoro): 6.3%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e mais, estratto di lievito, olio di semi di mais, estratto di vino bianco.									
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia - Sedano									
MODALITÀ D'USO	Per sughi e farciture sciogliere 70g 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 primi piatti, a secondi di carne o ad altre pietanze, secondo fantasia. Per preparare i risotti utilizzare il Fondo ai Funghi Porcini 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:	1507/357			kJ / kcal					
	Grassi:	9,0			g					
	- di cui acidi Grassi Saturi:	1,6			g					
	Carboidrati:	49			g					
	- di cui Zuccheri:	0,9			g					
	Fibre:	2,2			g					
	Proteine:	19			g					
Sale:	9,7			g						
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	7,2			g					
	Ceneri:	13			g					
DATI MICROBIOLOGICI	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	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	FPOR420	8006755501085	5,0	12	6	36	105x105x125	420x320x135	
	Barattolo 600g	FPOR600	8006755501078	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.