

	<b>SCHEDA TECNICA</b> PRODOTTO FINITO	Rev.: 03 01/2026
SP03 rev.0		

	<h1>FONDO PORCINI</h1> <p>senza glutine senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</p>									
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 <b>soia</b> e mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio, prezzemolo, cipolla, <b>sedano</b> , carota, pomodoro): 4,1%, <b>panna</b> 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 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:	1494/355				kJ / kcal				
	Grassi:	9.7				g				
	- di cui acidi Grassi Saturi:	8.1				g				
	Carboidrati:	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)	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 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.t à x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm	
	Barattolo 500g	FPOR500BS	8006755000090	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.