

	<h2 style="color: #A52A2A; margin-bottom: 0;">dato-CREMA CARNE</h2> <p><i>Senza lattosio senza glutine senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</i></p>																															
DENOMINAZIONE	PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO IN CREMA																															
INGREDIENTI	Puree di verdure in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano) 54,5%, sale marino, estratto di carne di manzo 11%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio) 5,3%, olio extra vergine di oliva 4,2%, prezzemolo, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e mais, alloro, timo.																															
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia - Sedano																															
MODALITÀ D'USO	Disciogliere 18 g di prodotto in 500 ml di acqua e portare ad ebollizione.																															
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Evitare il contatto diretto con la luce.																															
DURABILITÀ	24 mesi – una volta aperto consumare il prodotto entro 20 giorni.																															
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Energia:</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">601/143</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td style="text-align: right;">4</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td style="text-align: right;">0,6</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Carboiodrati:</td> <td style="text-align: right;">19,1</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td style="text-align: right;">2,3</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td style="text-align: right;">1,3</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td style="text-align: right;">6,6</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td style="text-align: right;">23,4</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> </table>								Energia:	601/143	kJ / kcal	Grassi:	4	g	- di cui acidi Grassi Saturi:	0,6	g	Carboiodrati:	19,1	g	- di cui Zuccheri:	2,3	g	Fibre:	1,3	g	Proteine:	6,6	g	Sale:	23,4	g
Energia:	601/143	kJ / kcal																														
Grassi:	4	g																														
- di cui acidi Grassi Saturi:	0,6	g																														
Carboiodrati:	19,1	g																														
- di cui Zuccheri:	2,3	g																														
Fibre:	1,3	g																														
Proteine:	6,6	g																														
Sale:	23,4	g																														
<i>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</i>																																
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Umidità:</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">43,4</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">g</td> </tr> </table>								Umidità:	43,4	g																					
Umidità:	43,4	g																														
DATI MICROBIOLOGICI	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Carica mesofila totale: Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</td> <td style="width: 10%; text-align: right;"><5.000</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><10</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">Assente</td> <td style="text-align: right;">in 25g</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><10</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><50</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> </table>								Carica mesofila totale: Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<5.000	ufc in 1g		<10	ufc in 1g		Assente	in 25g		<10	ufc in 1g		<50	ufc in 1g									
Carica mesofila totale: Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<5.000	ufc in 1g																														
	<10	ufc in 1g																														
	Assente	in 25g																														
	<10	ufc in 1g																														
	<50	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	Astuccio: carta (PAP 21) - Tubetto: alluminio (ALU 41) - Capsula: plastica (PP 05). 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																							
	Tubetto 80g	DCCAR080	8006755000045	0,960	12	50	500	36x36x184	75x227x190																							
	Tubetto 125g	DCCAR125	8006755000052	1,5	12	36	360	45x39x194	93x250x201																							

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.