

SCHEDA TECNICA

| | | | | | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|---------|-----------|----------------|--------------|
| PRODOTTO | GRANULATO PER BRODO E CONDIMENTO BRODOFIX | | | | | | |
| DENOMINAZIONE | PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO A BASE DI GLUTAMMATO MONOSODICO | | | | | | |
| INGREDIENTI | Sale marino, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, olio vegetale idrogenato (palma), <i>lattosio</i> , estratto di carne, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, <i>sedano</i> , prezzemolo). | | | | | | |
| ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.) | <i>Soia – Lattosio – Sedano</i> | | | | | | |
| MODALITA' D'USO | <p>Per brodi e minestre: sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 1 tazza d'acqua calda o bollente (250ml) e mescolare; il prodotto è istantaneo.</p> <p>Altri usi: può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti) al posto del sale, verso la fine della cottura, nella quantità desiderata. E' ottimo sulle uova al tegame, nei ripieni e sulle verdure cotte.</p> | | | | | | |
| STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE | Il prodotto è igroscopico, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo dopo l'uso ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto. | | | | | | |
| DURABILITA' | 3 anni | | | | | | |
| PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO SU 100G | Energia: | 842 kJ | 201 kcal | | | | |
| | Grassi: | 10,3 | g | | | | |
| | -di cui acidi grassi saturi: | 6,2 | g | | | | |
| | Carboidrati: | 8,6 | g | | | | |
| | -di cui Zuccheri: | 4,6 | g | | | | |
| | Fibre: | 1,4 | g | | | | |
| | Proteine: | 18 | g | | | | |
| | Sale: | 49,8 | g | | | | |
| DATI MICROBIOLOGICI | Carica mesofila totale | <1.000 | ufc in 100g | | | | |
| | S. aureus: | <10 | ufc in 100g | | | | |
| | Salmonella Spp.: | Assente | in 25g | | | | |
| | Bacillus cereus: | <10 | ufc in 100g | | | | |
| | Clostridium Perfringens: | <10 | ufc in 100g | | | | |
| 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 | 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 |
| | Bar. 200g | GRA200 | 8 006755 001080 | 2,4 | 12 | 10 | 130 |
| | Bar. 600g | GRA600 | 8 006755 001028 | 7,2 | 12 | 6 | 36 |
| | Bar. 800g | GRA800 | 8 006755 001066 | 9,6 | 12 | 6 | 36 |
| | Bar. 1,5kg | GRA1K5 | 8 006755 001042 | 18 | 12 | 4 | 16 |
| | Secc.llo 3kg | GRA3K0 | 8 006755 001059 | 18 | 6 | 4 | 16 |

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.