

**Importatore Italia:**  
 DEMETRA SRL  
 Via Roma 751  
 I-23018 Talamona (SO)  
 Tel.: (0342) 674011  
 Fax: (0342) 674030  
 www.demetrafood.it

**WIBERG** *À la Carte*

FRUTAROM Savory Solutions Austria  
 GmbH  
 Adolf-Schemel-Str. 9  
 AT-5020 Salzburg  
 Tel.: +43-662-6382-0  
 Fax: +43-662-6382-810  
 E-Mail: info@wiberg.eu  
 www.wiberg.eu

Articolo nuovo / Nouvel article

**Scheda - Prodotto / Fiche - article**

Modifica/Prod. / Modification

**Dip-Sauce Smoked Honey - 850 g (Dip-Saucen)**  
**Dip-Sauce Smoked Honey - 850 g (Dip-Sauces)**  
**Dip-Sauce Smoked Honey - 850 g (Dip-Sauces)**

**Art.-Nr. / Réf.:** W218562  
**Shelf life / Date limite de consommation:** 15 mesi / mois  
**Conservazione / Conditions de stockage:** in luogo / frais  
**Fornitura / Livraison:** come da contratto / selon le contrat  
**Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier:** 21039090

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	86988 9	86989 6	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	55 x 87 x 228	167 x 88 x 231	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	850 g	2550 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	910 g	2805 g	
Nr. pezzi / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	3	612
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			204
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			4
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			51
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			153
Confezione: / Type d'emballage:	bottiglia squeeze PP / Flacon pressable	cartone riciclabile / Carton	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania / Allemagne		



9 902540 869889

**Dip-Sauce Smoked Honey / Dip-Sauce Smoked Honey - 850 g**  
 con pepe di montagna della Tasmania / avec poivre des montagnes Tasmanie

- **Sapore: / Goût:** fruttato e affumicato, con il tocco piccante del pepe di montagna della Tasmania e la delicata nota di miele  
 fruité-fumé avec le mordant du poivre des montagnes Tasmanie et délicatement parfumé au miel
- **Usò: / Utilisation:** ideale con costine, bistecche, hamburger e piatti alla griglia nonché con patatine fritte e patate al forno  
 idéal pour les plats de côtes, les steaks, les hamburgers ainsi que pour les pommes frites et les quartiers de pommes de terre
- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di esaltatori di sapidità, ingredienti naturali senza lattosio, ingredienti naturali senza glutine, senza aggiunta di olio di palma

sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction d'additif exhausteur de goût, ingrédients naturellement dépourvus de lactose, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, sans adjonction de graisse de palme

Date: 30.04.2018

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG®

**Numero materiale:** 218562 [86988]  
**Nome prodotto:** DIP SAUCE SMOKED HONEY  
DIPSAUS SMOKED HONEY

**Descrizione prodotto:** Dip sauce con pepe di montagna della Tasmania

**Indicazione:** senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità  
ingredienti naturali senza glutine  
ingredienti naturali senza lattosio  
senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)  
senza aggiunta di olio di palma

**Ingredienti:** Concentrato di pomodoro, zucchero, melassa di barbabietola da zucchero, miele 6%, concentrato di succo d' ananas, mousse di mele, aceto di acquavite, sale cristallino naturale, sciroppo di caramello, pepe di montagna della Tasmania, paprica affumicata in polvere (paprica, fumo), amido modificato, caffè torrefatto in polvere, sale affumicato (sale, fumo), spezie, aroma di affumicatura.

**Dosaggio/Utilizzo:** a gusto

**Sapore / Odore:** piccante, poco piccante, fumoso, fruttato, di miele  
**Colore:** marrone scuro  
**Consistenza:** denso, pastoso

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

**Microbiologia:** E. coli: < 1,0x10E3 ufc/g  
Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g  
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g  
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g  
Muffe, lieviti: < 1,0x10E5 ufc/g  
Salmonella: negativo in 25 g

**Condizioni di stoccaggio:** Dopo l'apertura conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce, consumare il prodotto il prima possibile.  
**Conservazione:** 15 mesi in imballaggio originale non ancora aperto  
**Confezione:** Bottiglia da spremere  
**Contenuto:** 850 g

**Note:** Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG®

**Numero materiale:** 218562 [86988]  
**Nome prodotto:** DIP SAUCE SMOKED HONEY  
DIPSAUS SMOKED HONEY

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Nei nostri prodotti, l'indicazione degli allergeni per i quali vige l'obbligo di etichettatura riguarda la loro aggiunta in ricetta, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011, allegato II.

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	780 kJ / 185 kcal
grassi	0,5 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,11 g
carboidrati	41,8 g
di cui	
- zuccheri	39,4 g
fibre	1,7 g
proteine	1,9 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	3,45 g
sodio	1,33 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

Le specifiche di prodotto servono per la descrizione e vengono redatte secondo scienza e coscienza, in base all'odierno stato delle conoscenze. Questi dati e indicazioni non hanno valore di garanzia di qualità, non sono vincolanti e non costituiscono base per diritti derivanti da garanzia o responsabilità del produttore. Si prega pertanto di tenere in considerazione la descrizione prodotto/lista degli ingredienti presente sul prodotto consegnato. Non ci si assume alcuna responsabilità né si fornisce alcuna garanzia sulla completezza, precisione o attendibilità di tali informazioni. La persona che utilizza il prodotto è pertanto tenuta a verificarne personalmente l'idoneità ai propri scopi. Per quanto legalmente possibile, è esclusa qualsiasi responsabilità sulla base delle informazioni fornite. Si applicano le nostre condizioni generali di contratto, richiamabili attraverso il sito [www.fruarom.eu](http://www.fruarom.eu)

## DIP-SAUCE SMOKED HONEY



con pepe di montagna della Tasmania Sapore: fruttato e affumicato, con il tocco piccante del pepe di montagna della Tasmania e la delicata nota di miele Uso: ideale con costine, bistecche, hamburger e piatti alla griglia nonché con patatine fritte e patate al forno

### FORMATI DISPONIBILI

Codice W218562  
Formato Squeezer  
Peso netto 850g

