

[ ] nuovo prodotto / nouveau produit	Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO)	FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg
[ ] nuovo prezzo / nouveau prix		
[ ] nuovo peso / nouveau poids		
[ ] nuovo imballaggio / nouvel emballage	Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it	Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu <b>www.wiberg.eu</b>
[ ] nuovo nome / nouveau nom		

**Braune Grundsauce, pastös - 850 g (Saucen)  
Fondo bruno, pastoso - 850 g (Salse)  
Sauce brune, pâteuse - 850 g (Sauces)**

<b>Art.-Nr. / Réf.:</b>	W277846
<b>Shelf life: / Date limite de consommation:</b>	540 giorni / journées
<b>Conservazione: / Conditions de stockage:</b>	in luogo fresco e al riparo dalla luce / frais et à l'abri de la lumière
<b>Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier:</b>	21039090

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
<b>Cod. EAN.:</b>	9002540817880	9002540817897	
<b>Dimensioni in mm (L x L x A): / Dimensions en mm (L x l x H):</b>	55 x 87 x 228	167 x 88 x 231	
<b>Peso netto (g): / Poids net (g):</b>	850 g	2550 g	
<b>Peso lordo (g): / Poids brut (g):</b>	910 g	2805 g	
<b>Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:</b>	1	3	612
<b>Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:</b>			204
<b>Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:</b>			4
<b>Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:</b>			51
<b>Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:</b>			153
<b>Confezione: / Type d'emballage:</b>	bottiglia squeeze PP/flacon pressable	cartone/carton	
<b>Paese di provenienza: / Pays d'origine:</b>	Germania/Allemagne		



- **Sapore: / Goût:** intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito / fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines
- **Uso: / Utilisation:** Mescolare il Fondo bruno con l'acqua, portare ad ebollizione mescolando spesso. Lasciar sobbollire per 3 minuti. / Mélanger la Sauce brune avec de l'eau et la porter à ébullition en remuant régulièrement. La laisser cuire à petit feu pendant 3 minutes.
- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** senza aggiunta di olio di palma, senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità, ingredienti naturali senza glutine, ingredienti naturali senza lattosio, senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011) / sans adjonction graisse de palme, sans adjonction d'additif exhausteur de goût, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, ingrédients naturellement dépourvus de lactose, sans adjonction des allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)



# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG

**Numero materiale:** 277846 [81788]  
**Nome prodotto:** BRAUNE GRUNDSAUCE, PASTÖS  
FONDO BRUNO, PASTOSO  
SAUCE BRUNE PÂTEUSE  
BRUINE BASISSAUS PASTEUS

**Descrizione prodotto:** Salsa

**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:** Acqua potabile, proteina vegetale idrolizzate, amido di mais, sciroppo di barbabietola da zucchero, brodo di manzo ((acqua potabile, manzo, grasso di manzo, passata di pomodoro, cipolla, carota), sale, concentrato di pomodoro, zucchero, pasta di cipolla (olio di girasole, cipolla in polvere, acqua potabile, sale, zucchero, olio di cipolla), concentrato di funghi, farina di mais, aroma naturale, spezie)), aroma, olio di colza, farina di riso, concentrato di pomodoro, brodo (sale iodato (sale, iodato di potassio), zucchero, estratto di lievito, maltodestrina, olio di girasole, cipolle arrosto, spezie), sale, estratto di lievito, conservanti: sorbato di potassio, benzoato di sodio, acidificanti: acido citrico, estratti di spezie.

**Dosaggio/Utilizzo:** 220,0 g per litro d'acqua o altro tipo di liquido - Mescolare il Fondo bruno con l'acqua, quindi portare ad ebollizione mescolando spesso. Lasciar sobbollire per 3 minuti.

**Sapore / Odore:** carnoso, di cipolla

**Colore:** marrone

**Consistenza:** pastoso

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

**Microbiologia:** E. coli: < 1,0E+03 ufc/g  
Staphylococcus aureus: < 1,0E+02 ufc/g  
Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g  
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+04 ufc/g  
Muffe, lieviti: < 1,0E+05 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:** 18 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

**Confezione:** Bottiglia da spremere

**Contenuto:** 0,85 kg

**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

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG

**Numero materiale:** 277846 [81788]  
**Nome prodotto:** BRAUNE GRUNDSAUCE, PASTÖS  
FONDO BRUNO, PASTOSO  
SAUCE BRUNE PÂTEUSE  
BRUINE BASISSAUS PASTEUS

---

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:** 277846 [81788]  
**Nome prodotto:** BRAUNE GRUNDSAUCE, PASTÖS  
FONDO BRUNO, PASTOSO  
SAUCE BRUNE PÂTEUSE  
BRUINE BASISSAUS PASTEUS

Allergeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) 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 SO <sub>2</sub>	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	829 kJ / 198 kcal
grassi	6,8 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,99 g
carboidrati	27,4 g
di cui	
- zuccheri	10,2 g
fibres	0,7 g
proteine	6,0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	8,34 g
sodio	3,34 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.

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.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)

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