

PRONTO SAPORE SKAJ'S VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's vegetale senza glutammato

1.3 DESCRIZIONE

Il preparato vegetale senza glutammato mantiene le caratteristiche del vegetale tradizionale, ma senza l'impiego di glutammato monosodico responsabile del "quinto gusto" o umami che, insieme al dolce, salato, amaro ed acido costituisce i cinque gusti percepibili dall'uomo. Il prodotto si presta dunque per chi mira ad un gusto tradizionale tipico della cucina europea. La linea Vegetale senza glutammato viene proposta nella formulazione granulare in 2 formati, piccolo e Catering. Il prodotto non contiene grassi animali né conservanti ed è senza glutine, dunque idoneo al consumo da parte delle persone celiache.

2.1 IMBALLO

il prodotto è disponibile nei barattoli (conformi alle normative in vigore sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti) con formato da 150 g, 900 g.
I formati da 150 g vengono riposti su vassoi di cartone e sigillati con polietilene ad uso alimentare. Il formato da 900 g viene inserito in scatole di cartone.

	150 gr	900 gr	
CODICE EAN	80538431	80538448	
Pezzi per cartone	-	9	16
Pezzi per vassoio	20	-	-
Peso lordo collo	3,61 kg	9,37 kg	16,12 kg
Cartoni per pallet	-	52	42
Cartoni per strato	-	12	6
Vassoi per pallet	140	-	-
Vassoi per strato	10	-	-
Altezza totale pallet	148,9 cm	104,5 cm	140,5 cm



3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO Per brodi e minestre, diluire un cucchiaino di preparato (12 g) in ½ litro di acqua bollente e consumare. Per insaporire i vostri piatti, aggiungere direttamente il prodotto in sostituzione del sale, anche a più riprese, durante la cottura.

3.2 SHELF LIFE 3 anni dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO il lotto e la data di scadenza sono stampati con inchiostro indelebile sul tappo del barattolo

3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. L'eventuale compattamento del prodotto non ne compromette la qualità. Una volta aperta la confezione, questa va conservata con le stesse modalità sopraindicate e consumata nell'arco di 1 anno.

4.1 INGREDIENTI Sale, **lattosio**, estratto per brodo di proteine vegetali 4% (**soia**), estratto di lievito, verdure disidratate in proporzione variabile 4,7% (cipolla, **sedano**, carota, pomodoro, aglio), olio di palma raffinato, zucchero, curcuma 0,06%, aromi, antiagglomerante: E551

4.2 ALLERGENI* **Lattosio, sedano, soia** (* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011) Potrebbe contenere tracce di **pesce**

4.3 CLAIMS NUTRIZIONALI Senza glutammato, senza glutine, a basso contenuto di grassi. Non contiene conservanti.

4.4 OGM Il prodotto non contiene residui di ingredienti OGM superiori alla soglia di contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile dello 0,9%

5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE Aspetto: polverulento granulare con diametro nominale inferiore a 2 mm. Gusto: delicato con gusto morbido e bilanciato.

5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: _____ inferiore al 5%
Contenuto nominale di sale: _____ 64,1
Glutine: _____ <20 mg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO	PER PORZIONE (12 gr/500 ml)
Valore energetico	523 kJ/124 kcal	63 kJ/15 kcal
Grassi	1,1 g	0,13 g
di cui acidi grassi	0,4 g	0,05 g
Carboidrati	24,1 g	2,9 g
di cui zuccheri	21,2 g	2,5 g
Fibre	0,8 g	0,1 g
Proteine	3,9 g	0,5 g
Sale	64,1 g	7,7 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assenza su 25g
Listeria monocytogenes	assenza su 25g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi anaerobi	< 100 UFC/g
solfito riduttori/Cl.Perfrigens	
Muffe	< 500 UFC/g