

COD ART 0205C

LE001

REV. 0 di Luglio 2020

Firma D.T.

## WELL LEGANTE N. 12 ROUX BIANCO

Granulare

- Si scioglie completamente e rapidamente senza formare grumi
- Non altera i sapori
- Senza grassi idrogenati



### > DESCRIZIONE

Legante di qualità a base di farina di frumento. Si scioglie rapidamente e completamente nei liquidi caldi e ne aumenta la densità senza alterare il sapore. Indicato per addensare salse, zuppe, risotti, sughi, besciamella, fondi di cottura, creme e dessert.

### > DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato disidratato per salse.

### > INGREDIENTI

Farina di **frumento**, grasso di palma.

### > CERTIFICAZIONE

-

### > INFO SUGLI ALLERGENI (D.lgs. 114/06; Dir. 2006/142/CE e successive modifiche; Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche)

Il prodotto contiene: frumento.

### > MODALITA' D'USO

Versare il prodotto nel liquido freddo o caldo e, mescolando, portare ad ebollizione e far cuocere per uno o due minuti. Per addensare le salse in polvere (Fondo Bruno, Fumetto di Pesce, etc.), è preferibile unire la Roux prima di aggiungere l'acqua. Consistenza leggera: 70 g/ litro di liquido. Consistenza spessa (besciamella): 100 g/ litro di liquido.

### > STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

### > DURABILITÀ

18 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto.

**> VALORI NUTRIZIONALI** (medi per 100 g di prodotto)

Energia	2362,0 Kj (568,0 Kcal)	Grassi	40,7 g
		- di cui acidi grassi saturi	26,5 g
Carboidrati	42,0 g	Proteine	7,3 g
- di cui zuccheri	0,3 g		
Sale	0,0 g		

**> ANALISI CHIMICO-FISICA**

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<8%
---------------------	-------	---------	-----

**> VALORI MICROBIOLOGICI**

Carica microbica	< 1,0x10 <sup>4</sup> UCF/g	Enterobatteriacee	<50 UCF/g
Salmonella	Assente in 25 g		

**> AFLATOSSINE, METALLI PESANTI, TRATTAMENTI IONIZZANTI** (Reg.UE 396/2005, Reg.UE 1181/2006 e successive modifiche; Dir.UE 1999/2 e 1999/3)

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** (Reg.UE 1829–1830/2003 e successive modifiche)

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.

**> IMBALLO** (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21-03-73, Reg.UE 10/2011 e successive modifiche)

Barattolo di latta banda stagnata con apertura a strappo e salvapasta in PE alimentare. Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.

**> TABELLA LOGISTICA**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	0205C
<b>FORMATO</b>	600 g
<b>MISURE ARTICOLO CM (DXH)</b>	Ø 10,3 H 20
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	6 pz
<b>PESO IMBALLO</b>	4,6 Kg
<b>MISURE IMBALLO CM (LXPXH)</b>	21 x 32 x 20
<b>PALLET IMBALLI X STRATO</b>	11 x 6 = 66
<b>PALLET MISURE CM (LXPXH)</b>	80 x 120 x 136
<b>EAN ARTICOLO</b>	8.010.567.004.863
<b>EAN IMBALLO</b>	8.010.567.004.870

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. Well Alimentare Italiana srl si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.

