

	<b>Scheda tecnica</b>	<b>Rev. 0 del Aprile 2019</b>	<b>Firma D.T.</b>	
	<b>WELL GRANULARE N.7 CLASSICO GOURMET</b>	Pag 1/1	BG020NG	

Categoria Merceologica Preparato per brodo e condimento a base di glutammato.

Descrizione Preparato granulare per brodo e condimento di altissima qualità. Ha carattere universale e si adatta a tutte le ricette. Preparato con vero brodo concentrato di manzo ricavato dalla lenta cottura di ossa e carne bovina. Non contiene aromi artificiali per lasciare intatte tutte le meravigliose sfumature aromatiche del vero brodo di carne. Contiene come allergene solo il sedano. Non contiene glutine, lattosio, grassi idrogenati e grasso di palma per offrire al cuoco un prodotto adatto a tutti.

Valutazione sensoriale Brodo: 20/22g su litro di acqua.  
Condimento: ad artem in sostituzione del sale.

Ingredienti Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Maltodestrine (patate, mais), estratto di lievito, olio di cocco e di girasole, zucchero, brodo concentrato di manzo (3,5%), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**)(1,5%), aromi naturali, spezie, colorante: caramello semplice. Zafferano, antiossidante: estratto di rosmarino

Informazione sugli allergeni (D.lgs. 114/06; Dir 2006/142/CE e successive modifiche; Reg.UE 1169/2011) Contiene: Sedano

Etichettatura e tracciabilità OGM Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003). La tracciabilità della soia presente nell'aroma è garantita da certificato ID.

Valori nutrizionali (per 100g di prodotto)	Energia Kj 985,7 (Kcal 233,8 kcal)	Grassi 6,4 g di cui acidi grassi saturi 3,8 g
	Carboidrati 26,1 g di cui zuccheri 6,0 g	Proteine 17,9 g
	Sale 42,0 g	

Analisi chimico fisica	Umidità < 4%	
	Attività dell'acqua $\cong$ 0,4	

Valori microbiologici	Carica microbica < 5,0x10 <sup>4</sup> UCF/g	Enterobatteriacee < 50 UCF/g
	Salmonella assente in 25g	

Imballo Barattolo di latta banda stagnata – serigrafia esterna – verniciatura alimentare interna - apertura easy peel e salvaroma in PE alimentare – (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21 - 03 – 73; Reg. UE 11/2010 e successive modifiche).

Durabilità 24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30°C.

Cod artic.	Form.	PZ imballo	Peso Imballo	Misure imballo Cm (LxPxH)	EAN ARTICOLO	EAN IMBALLO	PALLET colli x strato	PALLET cm (L x P x H)
0308C	1 Kg	6 Pz	7 Kg	21x32x20	8.010.567.004.825	8.010.567.004.832	11x5=55	80x120x115