

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
Prezzo ab 01.04.2018

Bianco, Zubereitung zur Farbstabilisierung - 470 ml (Funktionelle Produkte)
Bianco, Preparato per la stabilizzazione del colore - 470 ml (Prodotti funzionali)
Bianco, Préparation pour stabilisation de la couleur - 470 ml (Produits fonctionnels)

Art.-Nr. / Réf.: W108884
Shelf life / Date limite de consommation: 48 mesi / mois
Conservazione / Conditions de stockage: chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Fornitura / Livraison: come da contratto / selon le contrat
Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier: 21069098

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	82778 0	82779 7	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	400 g	1200 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	455 g	1371 g	
Nr. pezzi / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	3	720
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			240
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			10
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			24
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	Sigillaroma / Coffre-fort d'arômes	Thermopack / Film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania / Allemagne		



Bianco / Bianco - 400 g

Preparato per la stabilizzazione del colore / Préparation pour stabilisation de la couleur
Assolutamente naturale, indicato per la stabilizzazione dei colori chiari. / Totalement naturel, pour la stabilisation des couleurs claires.

- **Usò / Utilisation:** ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon
idéal pour stabiliser la couleur naturelle des fruits blancs, des légumes clairs et des champignons
- **Caratteristiche del prodotto / Caractéristiques produit:** ingredienti naturali vegani, 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

ingrédients naturellement végétaliens, 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: 03.05.2018

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 108884 [82778]
Nome prodotto: BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG
BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE
BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR
BIANCO, PREPARAAT VOOR KLEURBEHOUD

Descrizione prodotto: Preparato per la stabilizzazione del colore

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)
ingredienti naturali vegani
senza aggiunta di olio di palma

Ingredienti: Destrosio, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

Dosaggio/Utilizzo: 5 - 10 g/l
Sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi.

Sapore / Odore: acido

Consistenza: in polvere

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

Microbiologia: Quantità complessiva di batteri aerobici: < 1,0x10E3 ufc/g
Enterobatteri: < 1,0x10E1 ufc/g
Muffe, lieviti: < 1,0x10E2 ufc/g
Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce

Conservazione: 48 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in alluminio

Contenuto: 470 ml

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: 108884 [82778]
Nome prodotto: BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG
BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE
BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR
BIANCO, PREPARAAT VOOR KLEURBEHOUD

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	1.486 kJ / 349 kcal
grassi	0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	49,0 g
di cui	
- zuccheri	49,0 g
fibre	0 g
proteine	0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0 g
sodio	0 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.frutarom.eu