

## WELL GRANULARE N. 5 PESCE

### Preparato per Brodo e Condimento

- Con 13% di pesce
- Senza glutine
- Senza lattosio
- Senza grassi idrogenati



### > DESCRIZIONE

Preparato granulare per brodo e condimento a base di una ricca miscela di pesce disidratato. Ideale per esaltare le note pesce in brodi, zuppe, sughi, ripieni, secondi e contorni a base di pesce. Non contiene glutine, lattosio e grassi idrogenati.

### > DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato con pesce disidratato.

### > INGREDIENTI

Sale, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico. **Pesce** disidratato\* (**merluzzo, pesce bianco**) (13%), estratto di lievito, grasso di palma, maltodestrine (patate, mais), cipolla, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.

\*Ingredienti di origine UE/non UE

### > 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: pesce.

### > MODALITA' D'USO

- **Brodo:** sciogliere 20-22 g di prodotto (un cucchiaio abbondante) in un litro di acqua calda e lasciar bollire qualche minuto.
- **Condimento:** usare al posto del sale distribuendolo sul cibo, prima o dopo la cottura.

### > 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.

**> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** (medi per 100 g di prodotto)

Energia	885,4 Kj (210,8 Kcal)	Grassi	8,4 g
		- di cui acidi grassi saturi	5,7 g
Carboidrati	11,5 g	Proteine	22,3 g
- di cui zuccheri	0,7 g		
Sale	47,7 g		

**> ANALISI CHIMICO-FISICA**

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<5%
---------------------	-------	---------	-----

**> VALORI MICROBIOLOGICI**

Carica microbica	< 3,0x10 <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>	0031C
<b>FORMATO</b>	500 g
<b>MISURE ARTICOLO CM (DXH)</b>	Ø 10,3 H 12,2
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	6 pz
<b>PESO IMBALLO</b>	3,7 Kg
<b>MISURE IMBALLO CM (LXPXH)</b>	21 x 32 x 12
<b>PALLET IMBALLI X STRATO</b>	11 x 10 = 110
<b>PALLET MISURE CM (LXPXH)</b>	80 x 120 x 137
<b>EAN ARTICOLO</b>	8.010.567.004.948
<b>EAN IMBALLO</b>	8.010.567.004.955

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.



**Well Alimentare Italiana Srl** – V.lo C. Colombo 43, 31032 Casale S. Sile (TV) – Tel. 00.39.0422.821912

PI 03591500263 - CF 02708690272 - e-mail: [well@wellalimentare.it](mailto:well@wellalimentare.it) - [www.wellalimentare.it](http://www.wellalimentare.it)

PEC: [wellalimentareitaliana@legalmail.it](mailto:wellalimentareitaliana@legalmail.it) - Capitale Sociale i.v. 100.000 €