

	Scheda tecnica	Rev. 2 del Sett. 2014	Firma D.T.	
	WELL GRANULARE N.9 FUNGHI PORCINI	Pag 1/1	BG012N	

Categoria merceologica	Preparato per brodo e condimento a base di glutammato.						
Descrizione	Preparato granulare per brodo e condimento con il 7% di funghi porcini in briciole e in polvere di prima qualità. Ideale per esaltare le note fungo in zuppe, risotti, sughi, ripieni, secondi piatti e contorni a base di funghi. Senza glutine, senza lattosio e senza grassi idrogenati.						
Valutazione sensoriale	Brodo: 20/22g su litro di acqua. Condimento: ad artem in sostituzione del sale.						
Ingredienti	Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Grasso di palma, funghi porcini disidratati (7%), zucchero, maltodestrine di patata, ortaggi disidratati (carota, cipolla, aglio), estratto di lievito, aromi, antiossidante: estratto di rosmarino						
Informazione sugli allergeni (D.lgs. 114/06; Dir 2006/142/CE)	Contiene: nessuno.						
Etichettatura e tracciabilità OGM	Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003).						
Valori nutrizionali (per 100g di prodotto)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Energia Kj 810,8 (Kcal 192,6)</td> <td style="text-align: center;">Grassi 6,2 g di cui acidi grassi saturi 4,2 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carboidrati 20,6 g di cui zuccheri 8,6 g</td> <td style="text-align: center;">Proteine 13,6 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sale 45,7</td> <td></td> </tr> </table>	Energia Kj 810,8 (Kcal 192,6)	Grassi 6,2 g di cui acidi grassi saturi 4,2 g	Carboidrati 20,6 g di cui zuccheri 8,6 g	Proteine 13,6 g	Sale 45,7	
Energia Kj 810,8 (Kcal 192,6)	Grassi 6,2 g di cui acidi grassi saturi 4,2 g						
Carboidrati 20,6 g di cui zuccheri 8,6 g	Proteine 13,6 g						
Sale 45,7							
Analisi chimico fisica	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Umidità < 5%</td> <td style="text-align: center;">Attività dell'acqua \cong 0,4</td> </tr> </table>	Umidità < 5%	Attività dell'acqua \cong 0,4				
Umidità < 5%	Attività dell'acqua \cong 0,4						
Valori microbiologici	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Carica microbica < 3,0x10⁴ UCF/g</td> <td style="text-align: center;">Enterobatteriacee < 50 UCF/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella assente in 25g</td> <td></td> </tr> </table>	Carica microbica < 3,0x10 ⁴ UCF/g	Enterobatteriacee < 50 UCF/g	Salmonella assente in 25g			
Carica microbica < 3,0x10 ⁴ 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).						
Durabilità	24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30°C.						

Cod articolo	Formato	PZ imballo	Peso Imballo	EAN ARTICOLO	EAN IMBALLO	PALLET colli x strato	PALLET cm (L x P x H)
0041C	500 g	6 Pz	3,7 Kg	8.010.567.004.924	8.010.567.004.931	11x8=88	80x120x112