

	Scheda tecnica	Rev. 0 del Marzo 2015	Firma D.T.	
	WELL GRANULARE N° 19 VEGETALE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Pag 1/1	BG014N	

Categoria Merceologica Preparato per brodo e condimento.

Descrizione Tutto il gusto del buon brodo vegetale, magro, saporito ed armonioso, con la naturalezza e la qualità degli ingredienti biologici. 100% vegetale. Senza glutammato monosodico aggiunto, senza glutine e senza lattosio. Ideale per preparare brodi, zuppe, risotti e minestre speciali. eccelente come insaporitore: usato in sostituzione totale o parziale del sale prima o durante la cottura, armonizza ed arricchisce il sapore di tutte le preparazioni come sughi, salse, secondi piatti e contorni in genere.
Gli ingredienti di origine agricola provengono da agricoltura biologica.
Controllato da ICEA Aut. MiPAAF IT BIO 006 operatore controllato E1005

Valutazione sensoriale Brodo: 23/25g su litro di acqua.
Condimento: ad artem in sostituzione del sale.

Ingredienti Sale da cucina, amido di mais*, maltodestrine di mais*, succo di verdure e verdure disidratate* (cipolla*, carota*, **sedano***, prezzemolo*, porro*)(12%), olio di girasole*, estratto di lievito*, aromi naturali vegetali, spezie**, antiossidante: estratto di rosmarino*
*Ingredienti da agricoltura biologica origine UE
** Ingredienti da agricoltura biologica origine non UE.

Informazione sugli allergeni (D.lgs. 114/06; Dir 2006/142/CE) Contiene: Sedano.

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)	Energia KJ 1109,6 (Kcal 263,7)	Grassi g 8,9 di cui acidi grassi saturi g 0,9
	Carboidrati g 42,6 di cui zuccheri g 8,5	Proteine g 3,3
	Sale g 37,2	

Analisi chimico fisica	Umidità < 6%	
	Attività dell'acqua \cong 0,4	

Valori microbiologici	Carica microbica < 30.000 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 salv aroma 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)
0106C	1 Kg	6 Pz	7 Kg	8.010.567.005.976	8.010.567.005.983	11x6=66	80x120x116