

	Scheda tecnica	Rev. 1 del Settemb. 2014	Firma D.T.	
	WELL BASE CULINARIA N.11 FUMETTO DI PESCE	Pag 1/1	SD003	

Categoria merceologica	Preparato disidratato per salse.						
Descrizione	E' un fumetto leggermente legato, ideale nella preparazione di salse di pesce e crostacei, e per dare corpo e sapore a risotti, zuppe, sughi, ripieni a base di pesce.						
Modalità d'uso	<p>Salsa base: versare 100 g di prodotto in un litro di acqua bollente e lasciar bollire per qualche minuto. (Un cucchiaino 10/12g per 100 ml di acqua.) La densità può essere aumentata aggiungendo della fecola o della farina.</p> <p>Salse classiche o creative: aggiungere la salsa base agli altri ingredienti come soffritto, scalogno, vino bianco, limone, panna, yogurt, prezzemolo etc.</p> <p>Pesce in umido, sughi e ragù di pesce etc.: aggiungere la salsa base per allungare i liquidi di cottura o il prodotto nella sua forma granulare durante la cottura per legare i liquidi di cottura. La quantità può variare a seconda dell'intensità di gusto (da pochi grammi fino a 15 g per porzione).</p>						
Ingredienti	Maltodestrine di patate, pesce e crostacei disidratati (merluzzo, gamberetti, pesce azzurro) (15%), olio di palma parzialmente idrogenato, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio. Sale, aromi naturali, verdure disidratate (cipolla, prezzemolo), addensante: gomma xantano. Spezie, antiossidante: estratto di rosmarino						
Informazione sugli allergeni (D.lgs. 114/06; Dir 2006/142/CE)	Contiene: pesce e crostacei.						
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 1617,2 (Kcal 383.4)</td> <td style="text-align: center;">Grassi 9,8 g di cui acidi grassi saturi 6,4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carboidrati 63,5 g di cui zuccheri 1,9 g</td> <td style="text-align: center;">Proteine 9,8 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sale 4,8 g</td> <td></td> </tr> </table>	Energia Kj 1617,2 (Kcal 383.4)	Grassi 9,8 g di cui acidi grassi saturi 6,4	Carboidrati 63,5 g di cui zuccheri 1,9 g	Proteine 9,8 g	Sale 4,8 g	
Energia Kj 1617,2 (Kcal 383.4)	Grassi 9,8 g di cui acidi grassi saturi 6,4						
Carboidrati 63,5 g di cui zuccheri 1,9 g	Proteine 9,8 g						
Sale 4,8 g							
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	18 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)
0115C	400 g	6 Pz	3,7 Kg	8.010.567.005.716	8.010.567.005.723	11x8=88	80x120x112