

	Scheda tecnica	Rev. 5 del Sett. 2014	Firma D.T.	
	WELL GRANULARE CLASSICO	Pag 1/1	BG001N	

Categoria Merceologica	Preparato per brodo e condimento a base di glutammato.						
Descrizione	Preparato granulare per brodo e condimento con 5% estratto di carne bovina di prima qualità e zafferano. Ha carattere universale e si adatta a tutte le ricette. Non contiene glutine, lattosio e grassi idrogenati.						
Valutazione sensoriale	Brodo: 20/22g su litro di acqua. Condimento: ad artem in sostituzione del sale.						
Ingredienti	Sale, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico. Maltodestrine di patate, grasso di palma, estratto di carne bovina (5%), zucchero, estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota, sedano)(1,5%), aromi (contiene soia), spezie, zafferano, antiossidante: estratto di rosmarino						
Informazione sugli allergeni (D.lgs. 114/06; Dir 2006/142/CE)	Contiene: Sedano, soia.						
Etichettatura e tracciabilità OGM	Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003). La tracciabilità della soia presente nell'aroma è garantita da certificato ID.						
Valori nutrizionali (per 100g di prodotto)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Energia Kj 967,3 (Kcal 229,6)</td> <td style="text-align: center;">Grassi 6,8 g di cui acidi grassi saturi 4,8 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carboidrati 24,8 g di cui zuccheri 12,8 g</td> <td style="text-align: center;">Proteine 17,3 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sale 51,55 g</td> <td></td> </tr> </table>	Energia Kj 967,3 (Kcal 229,6)	Grassi 6,8 g di cui acidi grassi saturi 4,8 g	Carboidrati 24,8 g di cui zuccheri 12,8 g	Proteine 17,3 g	Sale 51,55 g	
Energia Kj 967,3 (Kcal 229,6)	Grassi 6,8 g di cui acidi grassi saturi 4,8 g						
Carboidrati 24,8 g di cui zuccheri 12,8 g	Proteine 17,3 g						
Sale 51,55 g							
Analisi chimico fisica	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Umidità < 4%</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Attività dell'acqua \cong 0,4</td> <td></td> </tr> </table>	Umidità < 4%		Attività dell'acqua \cong 0,4			
Umidità < 4%							
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 < 5,0x10⁴ 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 < 5,0x10 ⁴ UCF/g	Enterobatteriacee < 50 UCF/g	Salmonella assente in 25g			
Carica microbica < 5,0x10 ⁴ UCF/g	Enterobatteriacee < 50 UCF/g						
Salmonella assente in 25g							
Imballo	Barattolo di latta banda stagnata con apertura a strappo e salvarome in PE alimentare da 150 g, 350 g, 1 kg (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)
0001V	1 Kg	6 Pz	7 Kg	8.010.567.000.018	8.010.567.000.124	11x6=66	80x120x116
0007V	350 g	6 Pz	3 Kg	8.010.560.000.329	8.010.567.000.100	16x11=176	80x120x141
0004V	150 g	12 Pz	2,5 Kg	8.010.567.001.206	8.010.567.001.503	25x8=200	80x120x145