

 specialità gastronomiche	SCHEDA TECNICA	MOD 7.1.1/0
	Modulo	Rev.: novembre 2001

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	BRODO VEGETALE Istantaneo BIOLOGICO						
DENOMINAZIONE	Dado a base di estratto di lievito						
INGREDIENTI	Sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato*, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla*, carota*, sedano*, porro*, prezzemolo*, pomodoro*, aglio*): 3,5%. * = 100% provenienti da coltivazione biologica (REG CEE 2092/91).						
ANALISI CHIMICA MEDIA Dati riferiti a 100 g di prodotto Analisi del 29.09.06	Umidità:	1,79 g					
	Ceneri:	64,8 g					
	Proteine:	17,48 g					
	Carboidrati:	10,74 g					
	Grassi:	5,19 g					
	Energia:	159,59 kcal / 671,77 kj					
DATI MICROBIOLOGICI	Carica microbica mesofila:	< 10 ⁵ ufc/g					
	S. aureus:	< 10 ufc/g					
	Lieviti:	< 10 ufc/g					
	Ifomiceti:	< 10 ufc/g					
	Listeria monocytogenes:	assente in 25 g					
	Salmonelle:	assente in 25 g					
	Escherichia coli:	< 10 ufc/g					
	Bacillus Cereus:	<100 ufc/g					
	Clostridium perfringens:	<1000 ufc/g					
CERTIFICAZIONE	ICEA - IT ICA A/201						
DURABILITA'	3 anni						
MODALITA' D'USO	Sciogliere 4 grammi di prodotto (un cucchiaino da tè) in ¼ di litro d'acqua bollente e mescolare: il prodotto è istantaneo. Può inoltre essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) verso la fine della cottura, nella quantità desiderata.						
MODALITA' DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	Il prodotto è igroscopico, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. E' indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
CONFEZIONI	Confezione Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg per ct	Q.tà x ct	Nr ct x piano	Nr ct x bancale
	Barattolo 120gr	BIO 120	8006755 220030	4,0	24	10	130
	Barattolo 700 gr	BIO700	8006755 220061	9,8	12	6	36

REV 3	Rev.: 28/11/2005	Firma UC
--------------	------------------	----------

Questa scheda dà una descrizione di massima del nostro prodotto e della confezione. 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.

COPIA NON CONTROLLATA