

**SCHEDA TECNICA / PRODUKTSPEZIFIKATIONSBLATT****3163 Zuppa di Goulasch 2900 g**

Codice articolo / Artikelcode	HUG620000
Marchio / Marke	Hügli
Descrizione prodotto Produktbeschreibung	Zuppa piccante pronta con pezzi di manzo, patate, carote e peperoni
Peso prodotto / Gewicht	2900 g / circa 14 porzioni da 200 ml
Codice EAN 13 / EAN 13 Kode	9003734085153
Codice EAN 128 / EAN 128 Kode	
Confezionamento / Verpackung	Latta in banda stagnata / termoretraibile
N.° pezzi per cartone / St. pro Kt.	6
Peso per cartone / Gewicht pro Kt.	19.460 g
Dimensioni prodotto / Produktmaße	Ø 158 x 178 mm
Dimensioni cartone / Kartonmaße	475 x 318 x 180 mm
Cartoni per strato / Kt. pro Lage	5
Strati per bancale / Lagen pro Pallet	7
Modalità di trasporto e conservazione Transportmodalität-Lagerbedingungen	Al fresco e asciutto, al riparo dal gelo e non al di sopra della temperatura ambiente

Paese di produzione / Herstellerland	UE
Dati produttore / Produzent	Hügli Nahrungsmittel AG CH-9323 Steinach
Bollo CEE / CEE Num.	
Importatore / Importeur	Gks di Egger Gottfried – via Brennero 12 – Bolzano 39100

Ingredienti / Zutaten	Quantità / Menge %
Acqua	
Carne di manzo	20%
Patate	12%
Amido modificato	
Concentrato di pomodoro	
FARINA DI FRUMENTO	
Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621)	
Esaltatore di sapidità: inosinato disodico (E631)	
Olio di girasole	
Pancetta affumicata	
Cipolle	
Spezie	
Aceto di vino Bianco	
Zucchero	
Sale	0,5%
Paprika	
Aroma	
Estratto di lievito	
Colorante: estratto di peperone (E160c)	
Timo	

Shelf-Life mesi / MHD Monate	30 dalla produzione
Prodotto OGM FREE / BIO: Produkt OMG-FREE / BIO zertifiziert:	
Modalità di consumo	Prodotto da non diluire, riscaldare in una casseruola avendo cura di mescolare bene

**SCHEDA TECNICA / PRODUKTSPEZIFIKAZIONSBLATT****3163 Zuppa di Goulasch 2900 g****Valori nutrizionali medi per 100 g / Nährwert pro 100 g**

Valore Energetico / Energie	Kcal 81,0	KJ 399,0
Grassi / Fett di cui acidi grassi saturi / Gesättigte Fettsäuren	3,4 g 1,2 g	
Proteine / Eiweiss	5,4 g	
Carboidrati / Kohlenhydrate di cui Zuccheri / davon Zucker	6,7 g 1,6 g	
Sale NaCl / Salz	0,9 g	

Allergene	presente nel prodotto finito Im fertigen Produkt	nello stabilimento im Werk
Cereali contenenti glutine / Gluten	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Krebstiere		X
Uova e prodotti a base di uova / Ei		X
Pesce e prodotti a base di pesce / Fisch		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Erdnuss		X
Soia e prodotti a base di soia / Soja		X
Latte e prodotti a base di latte Milch und Milchprodukte		X
Frutta secca a guscio / Schalenfrucht		X
Sedano e prodotti a base di sedano / Sellerie		X
Senape e prodotti a base di senape / Senf		X
Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo Sesam		X
Anidride solforosa e solfiti / SO2 Sulfite		X
Lupini / Lupine		X
Molluschi / Schalentiere		X

Prodotto senza lattosio / Laktosefrei <0,1%	
Etichettatura Etikettierung	L'etichetta apposta sul prodotto è conforme al Reg. CE 1169/2011 Etikett auf dem Produkt lautet EC Reg. 1169/2011

Caratteristiche microbiologiche Mikrobiologische Eigenschaften		Requisiti organolettici Organoleptische Anforderungen	
Salmonella spp. Salmonellen		Colore Farbe	
Coliformi totali Gesamtcoliformen		Sapore Geschmack	
Escherichia Coli		GG minimi di stagionatura Mindest Reifung Tage	
Stafilococcus Aureus		Formaggio a latte crudo Käse aus Rohmilch	
Clostridi solfito riduttori Sulfit Clostridien		Formaggio a crosta edibile Rinde verzehrbar	
Clostridium Perfringens		Budello edibile Darm verzehrbar	
Lysteria monocytogenes			

Caratteristiche chimiche / Chemische Eigenschaften			
Umidità / Feuchtigkeit		pH	
AW		Ceneri S.T.Q. / Asche	
Data / Datum	24/07/2015	Nome / Name	Denis Padovan