



BRODOFIX GRANULATO per BRODO e CONDIMENTO

DENOMINAZIONE	PREPARATO per BRODO e CONDIMENTO a BASE di GLUTAMMATO MONOSODICO						
INGREDIENTI	Sale marino, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, olio vegetale idrogenato (palma), lattosio , carne di manzo, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, sedano , prezzemolo).						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia – Lattosio – Sedano						
MODALITÀ D'USO	<p>Per brodi e minestre: sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 1 tazza d'acqua calda o bollente (250ml) e mescolare; il prodotto è istantaneo.</p> <p>Altri usi: può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti) al posto del sale, verso la fine della cottura, nella quantità desiderata. E' ottimo sulle uova al tegame, nei ripieni e sulle verdure cotte.</p>						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto è igroscopico, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo dopo l'uso ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100G)*	Energia:	901 / 215		36 / 9kJ / kcal			
	Grassi:	10		0,4 g			
	- di cui acidi Grassi Saturi:	6,9		0,3 g			
	Carboidrati:	14		0,6 g			
	- di cui Zuccheri:	2,1		0,08 g			
	Fibre:	1,4		0,06 g			
	Proteine:	15		0,6 g			
	Sale:	42		1,7 g			
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100G)	Umidità:	1		g			
	Ceneri:	57		g			
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000		ufc in 100g			
	S. aureus:	<10		ufc in 100g			
	Salmonella Spp.:	Assente		in 25g			
	Bacillus cereus:	<10		ufc in 100g			
	Clostridium perfringens:	<10		ufc in 100g			
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti ai Pesticidi, alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti.						
OGM	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano che non contengono ingredienti geneticamente modificati e sono conformi alla normativa di riferimento.						
IMBALLI	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.						
CONFEZIONI	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL
	Bar. 200g	GRA200	8 006755 001080	2,4	12	10	130
	Bar. 600g	GRA600	8 006755 001028	7,2	12	6	36
	Bar. 800g	GRA800	8 006755 001066	9,6	12	6	36
	Bar. 1,5kg	GRA1K5	8 006755 001042	18	12	4	16
	Secc.llo 3kg	GRA3Ko	8 006755 001059	18	6	4	16

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. Bauer si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.