

**Importatore Italia:**  
DEMETRA SRL  
Via Roma 751  
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011  
Fax: (0342) 674030  
[www.demetrafood.it](http://www.demetrafood.it)

# WIBERG®

WIBERG GmbH  
A.-Schemel-Str. 9  
A-5020 Salzburg

Tel.: +43-662-6382-0  
Fax: +43-662-6382-810  
e-mail: [info@wiberg.eu](mailto:info@wiberg.eu)  
[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

Articolo nuovo

**Scheda - Prodotto**

Modifica/Prodotto

**Panierzauberer, Panade ohne Brösel** (Catering)

**Mago panata, panatura senza pangrattato** (Catering)

<b>Art.-Nr.:</b>	W108898
<b>Shelf life:</b>	12 mesi
<b>Conservazione:</b>	In luogo fresco e al riparo dalla luce
<b>Fornitura:</b>	Come da contratto
<b>Codice tariffa doganale:</b>	19019099

	Prodotto	Imballo	Pallet
<b>Cod. EAN.:</b>	83086 5	83086 5	
<b>Dimensioni mm</b>	225 x 157	225 x 157	
<b>Peso netto (g):</b>	2 kg	2 kg	
<b>Peso lordo (g):</b>	2,25 kg	2,25 kg	
<b>Nr. pezzi:</b>	1 Secchiello	1 Secchiello	
<b>Nr. Imballi x pallet:</b>			90 Secchielli
<b>Nr. Strati x pallet:</b>			5
<b>Nr. Imballi x strato:</b>			18
<b>Nr. Secchielli x pallet:</b>			90
<b>Confezione:</b>	Secchiello	Secchiello	
<b>Paese di provenienza:</b>	Germania		



**Mago panata – 2 kg**

**Prodotto-WIBERG-Vantaggi:**

- **Sapore:** moderatamente salato, con una delicata nota di noce moscata e pepe
- **Uso:** Mescolare una parte di Mago Panata con due parti di acqua. Il composto ottenuto sostituisce la classica panatura a base di farina, uova e spezie

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

**Numero materiale:** 108898 [83086]  
**Nome prodotto:** PANIER-ZAUBERER, PANADE OHNE BRÖSEL  
MAGO PANATA, PANATURA SENZA PANGRATTATO  
MAGICIEN DE LA PANURE, PANER SANS CHAPELURE  
PANEER-BETOVERING, PANADE ZONDER KRUIMELS

Data produzione: 27.12.2011 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP\_GV\_00 / 16927 / Z\_FERT / 164563)

Pagina 1/4

<b>Descrizione prodotto:</b>	Miscela di ingredienti
<b>Indicazione:</b>	senza additivo esaltatori di sapidità aggiunto senza lattosio
<b>Ingredienti:</b>	Farina di frumento 57 %, uovo intero in polvere 29 %, sale alimentare, spezie.
<b>Dosaggio/Utilizzo:</b>	Mescolare una parte di Mago panata con due parti di acqua. Il composto ottenuto sostituisce la classica panatura a base di farina, uova e spezie.
<b>Sapore / Odore:</b>	salato, aromatico, di noce moscata, di pepe
<b>Colore:</b>	giallo
<b>Consistenza:</b>	in polvere
<b>Microbiologia:</b>	E. coli: < 1,0x10E3 ufc/g Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g Muffe, lieviti: < 1,0x10E5 ufc/g Salmonella: negativo in 25 g
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce
<b>Conservazione:</b>	12 mesi in imballaggio originale non ancora aperto
<b>Confezione:</b>	Secchio in PE
<b>Contenuto:</b>	2,0 kg
<b>Note:</b>	Di norma la WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci. I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004. Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all' utilizzo previsto.



# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

**Numero materiale:** 108898 [83086]  
**Nome prodotto:** PANIER-ZAUBERER, PANADE OHNE BRÖSEL  
 MAGO PANATA, PANATURA SENZA PANGRATTATO  
 MAGICIEN DE LA PANURE, PANER SANS CHAPELURE  
 PANEER-BETOVERING, PANADE ZONDER KRUIMELS

Data produzione: 27.12.2011 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP\_GV\_00 / 16927 / Z\_FERT / 164563)

Pagina 2/4

## Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	si
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	si
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta
01	Proteine del latte di mucca	no	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	no	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	si	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	no	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	no	25	Solfiti (E220 - E228)	no
06	Glutine	si	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	si	27	BHA / BHT	no
08	Segale	no	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	no	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	no	30	Tartrazina	no
11	Pollo	si	31	Cannella	no
12	Pesce	no	32	Vanillina	no
13	Crostacei	no	33	Coriandolo	no
14	Mais	no	34	Sedano	no
15	Cacao	no	35	Umbelliferae	no
16	Lievito	no	36	Saccarosio	no
17	Legumi	no	37	Fruttosio	no
18	Noci	no			
19	Olio di noce	no			
20	Arachide	no			



## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

**Numero materiale:** 108898 [83086]  
**Nome prodotto:** PANIER-ZAUBERER, PANADE OHNE BRÖSEL  
MAGO PANATA, PANATURA SENZA PANGRATTATO  
MAGICIEN DE LA PANURE, PANER SANS CHAPELURE  
PANEER-BETOVERING, PANADE ZONDER KRUIMELS

Data produzione: 27.12.2011 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP\_GV\_00 / 16927 / Z\_FERT / 164563)

Pagina 3/4



## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

**Numero materiale:** 108898 [83086]  
**Nome prodotto:** PANIER-ZAUBERER, PANADE OHNE BRÖSEL  
MAGO PANATA, PANATURA SENZA PANGRATTATO  
MAGICIEN DE LA PANURE, PANER SANS CHAPELURE  
PANEER-BETOVERING, PANADE ZONDER KRUIMELS

Data produzione: 27.12.2011 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP\_GV\_00 / 16927 / Z\_FERT / 164563)

Pagina 4/4

### Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico	364 kcal / 1.522 kJ
Proteine	18,2 g
Carboidrati	41,3 g
- di cui zuccheri	1,5 g
Grasso	13,5 g
- di cui acidi grassi saturi	4,21 g
Fibre alimentari	2,3 g
Sodio	5,86 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

