Scheda - Prodotto / Fiche - article



[] nuovo prodotto / nouveau produit

[] nuovo prezzo / nouveau prix

[] nuovo peso / nouveau poids

[] nuovo imballaggio / nouvel emballage

[] nuovo nome / nouveau nom

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

Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg

Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu

Würzsauce N° 1, Umami, auf natürlicher Basis - 500 ml (Würzsauce)
Umami N° 1, a base di ingredienti naturali - 500 ml (Salsa speziata)
Sauce épicée N° 1, Umami, à base d'ingrédients naturels - 500 ml (Sauce épicée)

Art.-Nr.: / **Réf.**: W220812

Shelf life: / Date limite de consommation: 540 giorni / journées

Conservazione: / Conditions de stockage: in luogo fresco e al riparo dalla luce / frais et à l'abri

de la lumière

Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier: 21039090

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.:	9002540812861	9002540812878	
Dimensioni in mm (L x L x A): / Dimensions en mm (L x I x H):	63 x 63 x 307	200 x 73 x 317	
Peso netto (g): / Poids net (g):	600 g	1800 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	981 g	3063 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	3	720
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			240
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			4
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			60
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			180
Confezione: / Type d'emballage:	bottiglia/bouteille	cartone/carton	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania/Allemag ne		





- Sapore: / Goût: forte gusto di umami, con una nota di pomodori maturi / goût Umami épicé, avec une légère pointe de tomate mûre
- Uso: / Utilisation: ideale per aromatizzare, perfezionare e insaporire piatti piccanti / idéal pour relever, agrémenter et assaisonner les plats épicés
 Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit: senza agguinta di olio di
- Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit: senza agguinta di olio di palma, ingredienti naturali senza glutine, senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità, senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ingredienti naturali senza lattosio, ingredienti naturali vegani / sans adjonction graisse de palme, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, sans adjonction d'additif exhausteur de goût, sans adjonction des allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ingrédients naturallement dépourvus de lactose, ingrédients naturellement végétaliens

Data: / Date: 17.08.2022

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Numero materiale: 220812 [81286]
Nome prodotto: WÜRZSAUCE N° 1

SALSA SPEZIATA Nº 1 SAUCE ÉPICÉE Nº 1 SEASONING SAUCE NO. 1

Descrizione prodotto: Salsa speziata

Indicazione: senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità

ingredienti naturali senza glutine ingredienti naturali senza lattosio

senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)

ingredienti naturali vegani senza aggiunta di olio di palma

Altro proprietà: Variazioni di colore in modalità naturale senza influire son gusto e la funzione

Ingredienti: Succo di pomodoro concentrato limpido, proteina vegetale idrolizzate, acqua.

Dosaggio/Utilizzo: a gusto

Agitare/mescolare prima dell'uso!

Sapore / Odore: saporito, di pomodoro **Colore:** marrone rossastro

Consistenza: liquido

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Microbiologia: Quantità complessiva di batteri aerobici: < 1,0E+04 ufc/g

E. coli: < 1,0E+01 ufc/g

Staphylococcus aureus: < 1,0E+01 ufc/g

Bacillus cereus: < 1,0E+02 ufc/g

Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+02 ufc/a

Muffe, lieviti: < 1,0E+03 ufc/g Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di Dopo l'apertura conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce, consumare il prodotto il

stoccaggio: prima possibile.

Conservazione: 18 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Bottiglia di vetro

Contenuto: 0,5 |

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai

sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o

anticrittogamici.

Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry

over".

Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento

quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore).

Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per

l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Numero materiale: 220812 [81286]
Nome prodotto: WÜRZSAUCE N° 1

SALSA SPEZIATA N° 1 SAUCE ÉPICÉE N° 1 SEASONING SAUCE NO. 1

	rgeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) secondo la sificazione UE	Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
80	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

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g			
energia	518 kJ / 123 kcal		
grassi	0,4 g		
di cui			
- acidi grassi saturi	0,04 g		
carboidrati	18,4 g		
di cui			
- zuccheri	18,4 g		
fibre	1,2 g		
proteine	10,4 g		
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	7,47 g		
sodio	2,99 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.

Le specifiche di prodotto servono per la descrizione e vengono redatte secondo scienza e coscienza, in base all'odierno stato delle conoscenze. Questi dati e indicazioni non hanno valore di garanzia di qualità, non sono vincolanti e non costituiscono base per diritti derivanti da garanzia o responsabilità del produttore. Si prega pertanto di tenere in considerazione la descrizione prodotto/lista degli ingredienti presente sul prodotto consegnato. Non ci si assume alcuna responsabilità né si fornisce alcuna garanzia sulla completezza, precisione o attendibilità di tali informazioni. La persona che utilizza il prodotto è pertanto tenuta a verificarne personalmente l'idoneità ai propri scopi. Per quanto legalmente possibile, è esclusa qualsiasi responsabilità sulla base delle informazioni fornite. Si applicano le nostre condizioni generali di contratto, richiamabili attraverso il sito www.frutarom.eu

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