

## PRONTO SAPORE SKAJ'S GUSTO CLASSICO SENZA GLUTAMMATO

### 1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

### 1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's gusto classico senza glutammato

### 1.3 DESCRIZIONE

Per la preparazione di brodi dal tradizionale sapore di carne o per conferire alle pietanze, se impiegato in sostituzione del sale, un aroma intenso, pieno e bilanciato ma senza l'impiego di glutammato monosodico responsabile di quello che è stato definito "il quinto gusto" o umami. L'utilizzo è per chi dunque mira ad un sapore tradizionale tipico della cucina europea. La carne è di prima scelta e garantisce un equilibrio nutrizionale nel rispetto di un'alimentazione sana e con prodotti di sicura provenienza. Il gusto classico senza glutammato viene proposto nella formulazione granulare in due formati (piccolo e Catering). I prodotti non contengono grassi animali né conservanti e sono senza glutine, pertanto idonei al consumo da parte delle persone celiache.

### 2.1 IMBALLO

Il prodotto è disponibile nei barattoli (conformi alle normative in vigore sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti) con formato da 150 g, 900 g.

Il formato da 150 g viene riposto su vassoi di cartone e sigillato con polietilene ad uso alimentare. Il formato da 900 g viene inserito in scatole di cartone.

	150 gr	900 gr	
<b>CODICE EAN</b>	<b>80538479</b>	<b>80538486</b>	
Pezzi per cartone	-	9	16
Pezzi per vassoio	20	-	-
Peso lordo collo	3,61 kg	9,37 kg	16,12 kg
Cartoni per pallet	-	52	42
Cartoni per strato	-	12	6
Vassoi per pallet	140	-	-
Vassoi per strato	10	-	-
Altezza totale pallet	148,9 cm	104,5 cm	140,5 cm



**3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO** Per brodi e minestre, diluire un cucchiaino di preparato (12 g) in ½ litro di acqua bollente e consumare. Per insaporire i vostri piatti, aggiungere direttamente il prodotto in sostituzione del sale, anche a più riprese, durante la cottura.

**3.2 SHELF LIFE** 3 anni dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

**3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO** Il lotto e la data di scadenza sono stampati con inchiostro indelebile sul tappo del barattolo o sull'etichetta del sacco.

**3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. L'eventuale compattamento del prodotto non ne compromette la qualità. Una volta aperta la confezione, questa va conservata con le stesse modalità sopraindicate e consumata nell'arco di 1 anno.

**4.1 INGREDIENTI** Sale, **lattosio**, verdure disidratate in proporzione variabile 4,4% (cipolla, **sedano**, carota), estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali 3% (**soia**), aromi, estratto di carne bovina 2%, fibra vegetale, olio di palma raffinato, prezzemolo 0,07%, curcuma 0,06%, antiagglomerante: E551

**4.2 ALLERGENI\*** **Lattosio, sedano, soia** (\* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011) Può contenere tracce di **pesce**

**4.3 CLAIMS NUTRIZIONALI** Senza glutine, senza glutammato, a basso contenuto di grassi. Non contiene conservanti

**4.4 OGM** Il prodotto non contiene residui di ingredienti OGM superiori alla soglia di contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile dello 0,9%

**5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE** Aspetto: polverulento granulare con diametro nominale inferiore a 2 mm  
Gusto: Aroma intenso, gusto pieno e bilanciato

### 5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: \_\_\_\_\_ inferiore al 5%  
Contenuto nominale di sale: \_\_\_\_\_ 62,3  
Glutine: \_\_\_\_\_ <20 mg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO	PER PORZIONE (12 gr/500 ml)
Valore energetico	547 kJ/129 kcal	66 kJ/16 kcal
Grassi	1,2 g	0,14 g
di cui acidi grassi	0,4 g	0,05 g
Carboidrati	23,0 g	2,8 g
di cui zuccheri	21,0 g	2,5 g
Fibre	1,2 g	0,14 g
Proteine	6,0 g	0,7 g
Sale	62,3 g	7,5 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assenza su 25g
Listeria monocytogenes	assenza su 25g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi anaerobi	< 100 UFC/g
solfito riduttori/Cl.Perfrigens	
Muffe	< 500 UFC/g