

1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's gusto classico

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. L'utilizzo di carne di primissima qualità garantisce un equilibrio nutrizionale nel rispetto di un'alimentazione sana e con prodotti di sicura provenienza. Il gusto classico viene proposto nella formulazione granulare (con impiego di carne di 1° scelta) nei formati medio e Catering e formulazione pasta nel solo formato Catering. Il prodotto è senza glutine, dunque idoneo al consumo da parte di 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 250g, 900g. Il formato da 250 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.

	250 gr	900 gr	
CODICE EAN	80469629	80469636	
Pezzi per cartone	-	9	16
Pezzi per vassoio	20	-	-
Peso lordo collo	5,67 kg	9,37 kg	16,12 kg
Cartoni per pallet	-	52	42
Cartoni per strato	-	12	6
Vassoi per pallet	120	-	-
Vassoi per strato	10	-	-
Altezza totale pallet	146,5 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.

3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. L'eventuale compattamento del prodotto non 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, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico 19,7%, **lattosio**, estratto di lievito, estratto di carne bovina, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, **sedano**, carota, aglio, finocchio), estratto per brodo di proteine vegetali 1,6% (**soia**), zucchero, olio di palma raffinato, aromi, prezzemolo 0,1%, spezie (curcuma, chiodi di garofano, noce moscata, cannella), antiagglomerante: E551

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

4.3 CLAIMS NUTRIZIONALI Senza glutine, 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: _____ 56,1 ± 10%
Glutine: _____ <20 mg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO	PER PORZIONE (12 gr/500 ml)
Valore energetico	379 kJ/90 kcal	46 kJ/11 kcal
Grassi	0,7 g	0,08 g
di cui acidi grassi	0,3 g	0,04 g
Carboidrati	16,5 g	2,0 g
di cui zuccheri	13,8 g	1,7 g
Fibre	0,6 g	0,07 g
Proteine	4,0 g	0,5 g
Sale	56,1 g	6,73 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.Perfringens	
Muffe	< 500 UFC/g