

1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's vegetale

1.3 DESCRIZIONE

Preparato ideale per brodi leggeri, dal sapore neutro e delicato, ottenuto grazie all'impiego di verdure scelte disidratate. Il sapore ben bilanciato negli aromi si presta bene per l'impiego in cucina in sostituzione al sale, conferendo ai piatti un gustoso e morbido sapore. Il prodotto non contiene conservanti ed è senza glutine, dunque idoneo 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, 250 g, 1000 g. I formati da 150 g e 250 g vengono riposti su vassoi di cartone e sigillati con polietilene ad uso alimentare. Il formato da 1000 g viene inserito in scatole di cartone.

	150 gr	250 gr	1000 gr	
CODICE EAN	80399476	80399407	80399421	
Pezzi per cartone	-	-	9	16
Pezzi per vassoio	20	20	-	-
Peso lordo collo	3,61 kg	6,03 kg	10,27 kg	17,74 kg
Cartoni per pallet	-	-	52	42
Cartoni per strato	-	-	12	6
Vassoi per pallet	140	120	-	-
Vassoi per strato	10	10	-	-
Altezza totale pallet	148,9 cm	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 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, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico 29%, **lattosio**, verdure disidratate in proporzione variabile 1,1% (**sedano**, cipolla, pomodoro), estratto per brodo di proteine vegetali 0,9% (**soia**), estratto di lievito, aromi, olio di palma raffinato, curcuma 0,06%, zucchero.

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, senza 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: delicato e gustoso, morbido e bilanciato negli aromi.

5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: _____ inferiore al 5%
 Contenuto nominale di sale: _____ 59,8 ± 5%
 Glutine: _____ <20 mg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO	PER PORZIONE (12 gr/500 ml)
Valore energetico	265 kJ/62 kcal	32 kJ/8 kcal
Grassi	0,4 g	0,05 g
di cui acidi grassi	0,2 g	0,02 g
Carboidrati	13,6 g	1,6 g
di cui zuccheri	7,9 g	0,9 g
Fibre	0,4 g	0,05 g
Proteine	0,9 g	0,1 g
Sale	59,8 g	7,18 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
Lieviti	< 100 UFC/g
Bacillus Cereus (gruppo)	< 100 UFC/g