

## PRONTO SAPORE SKAJ'S FUMETTO DI PESCE E CROSTACEI

### 1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

### 1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's fumetto di pesce e crostacei

### 1.3 DESCRIZIONE

Ideale per esaltare il sapore di piatti a base di pesce, per creare zuppe, sughi, risotti allo scoglio oppure insaporire pesci surgelati. La formulazione granulare solubile, realizzata con crostacei e pesci disidratati, permette una perfetta conservazione del prodotto evitando la formazione di muffe e microrganismi. L'aggiunta delle verdure rende il prodotto particolarmente versatile nell'impiego per conferire ai cibi un delicato profumo. La linea Fumetto di pesce e crostacei viene proposta nella formulazione granulare in 2 formati (piccolo e Catering). 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, 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>80469667</b>	<b>80469674</b>
<b>Pezzi per cartone</b>	-	9
<b>Pezzi per vassoio</b>	20	-
<b>Peso lordo collo</b>	3,61 kg	9,37 kg
<b>Cartoni per pallet</b>	-	52
<b>Cartoni per strato</b>	-	12
<b>Vassoi per pallet</b>	140	-
<b>Vassoi per strato</b>	10	-
<b>Altezza totale pallet</b>	148,9 cm	104,5 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, **lattosio**, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico 20%, **pesce e crostacei** disidratati in proporzione variabile 3,7% (merluzzo, gamberetti), verdure disidratate in proporzione variabile 1,8% (cipolla, carota, aglio, **sedano**), estratto per brodo di proteine vegetali 1,5%, aromi, olio di palma raffinato, correttore di acidità: acido citrico, prezzemolo 0,2%, alloro 0,06%, aroma naturale paprika 0,03%

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

**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 dolce classico di pesce e crostacei gusto bilanciato

### 5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: \_\_\_\_\_ inferiore al 5%

Contenuto nominale di sale: \_\_\_\_\_ 46,5

Glutine: \_\_\_\_\_ <20 mg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO	PER PORZIONE (12 gr/500 ml)
<b>Valore energetico</b>	572 kJ/135 kcal	69 kJ/16 kcal
<b>Grassi</b>	1,0 g	0,12 g
<b>di cui acidi grassi</b>	0,3 g	0,04 g
<b>Carboidrati</b>	27,5 g	3,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	24,5 g	2,9 g
<b>Fibre</b>	0,3 g	0,04 g
<b>Proteine</b>	3,8 g	0,5 g
<b>Sale</b>	46,5 g	5,6 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