

### 1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

### 1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's ai funghi porcini

### 1.3 DESCRIZIONE

Con funghi porcini secchi ed un mix di verdure scelte, questo prodotto si presta per la preparazione di tutti i piatti a base di funghi, quali risotti, zuppe, scaloppine, sughi, carni, salse, trifolature e qualsiasi altro piatto cui si voglia dare il classico sapore dei funghi. La linea Funghi porcini viene proposta nella formulazione granulare in 2 formati (piccolo e Catering). Il prodotto non contiene grassi animali né 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, 500 g.

Il formato da 150 g viene riposto su vassoi di cartone e sigillato con polietilene ad uso alimentare. Il formato da 500 g viene inserito in scatole di cartone.

	150 gr	500 gr
<b>CODICE EAN</b>	<b>80538462</b>	<b>80399414</b>
<b>Pezzi per cartone</b>	-	9
<b>Pezzi per vassoio</b>	20	-
<b>Peso lordo collo</b>	3,61 kg	5,72 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 la preparazione di tutti i piatti a base di funghi o a cui si voglia dare il classico sapore dei funghi porcini: aggiungere il preparato ad inizio cottura così che i pezzi di funghi secchi abbiano modo di ammorbidirsi e che il preparato completo abbia il tempo di penetrare a dare il proprio gusto ai cibi. Per un brodo saporito: diluire due cucchiaini (20 g) in ½ litro di acqua bollente e consumare

**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, **lattosio**, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico 15%, aromi, farina di riso, funghi porcini disidratati 2,4%, estratto di lievito, verdure disidratate in proporzione variabile 1,03 % (cipolla, aglio, **sedano**), fibra vegetale, olio di palma raffinato, zucchero, antimpaccante E551, curcuma.

**4.2 ALLERGENI\*** **Lattosio, sedano** (\* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011) *Potrebbe contenere tracce di soia e 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 e sapore di funghi con gusto intenso ma bilanciato

### 5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: \_\_\_\_\_ inferiore al 5%

Contenuto nominale di sale: \_\_\_\_\_ 39,4

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO	PER PORZIONE (20 gr/500 ml)
<b>Valore energetico</b>	721 kJ/170 kcal	144 kJ/34 kcal
<b>Grassi</b>	0,6 g	0,12 g
<b>di cui acidi grassi</b>	0,3 g	0,06 g
<b>Carboidrati</b>	38,0 g	7,6 g
<b>di cui zuccheri</b>	30,9 g	6,2 g
<b>Fibre</b>	1,3 g	0,3 g
<b>Proteine</b>	2,5 g	0,5 g
<b>Sale</b>	39,4 g	7,88 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