

### 1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

### 1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's ai funghi

### 1.3 DESCRIZIONE

Con il suo profumo "di bosco", che resta comunque delicato, questo prodotto è stato creato non solo per esaltare tutte le preparazioni a base di funghi ma anche per arricchire ricette a base di carne e verdure. L'assenza di glutine ed olio di palma rende il prodotto idoneo al consumo da parte delle persone celiache ed a tutte quelli che cercano un'alimentazione sana senza nulla togliere al gusto.

### 2.1 IMBALLO

Il prodotto è disponibile nel barattolo (conforme alle normative in vigore sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti) con formato da 150 g.

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

	150 gr
<b>CODICE EAN</b>	<b>80469643</b>
Pezzi per vassoio	20
Peso lordo collo	3,61 kg
Vassoi per pallet	140
Vassoi per strato	10
Altezza totale pallet	148,90 cm



**3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO** Per brodi e minestre: diluire un cucchiaino di preparato (12 gr) in ½ litro di acqua bollente e mescolare per 2 minuti. Per insaporire i vostri piatti: aggiungere direttamente il prodotto in sostituzione del sale, anche a più riprese, durante la cottura. Ottimo anche a crudo.

**3.2 SHELF LIFE** 2 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** Farina di riso, sale, glutammato, funghi secchi 3%, aromi, verdure disidratate in proporzione variabile 2% (cipolla, **sedano**, aglio, prezzemolo), inulina, curcuma, antiagglomerante E551, estratto per brodo di proteine vegetali (**soia**), estratto di lievito

**4.2 ALLERGENI\*** **Sedano, soia** (\* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011) *Potrebbe contenere tracce di lattosio*

**4.3 CLAIMS NUTRIZIONALI** Senza glutine, senza olio di palma.

**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 di "bosco", sapidità equilibrata

### 5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: \_\_\_\_\_ inferiore al 6%  
 Contenuto nominale di sale: \_\_\_\_\_ 32,11 ± 5%  
 Glutine: \_\_\_\_\_ <20 mg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO
Valore energetico	189 kcal/801 kJ
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi	0,2 g
Carboidrati	39 g
di cui zuccheri	4,4 g
Fibre	1,2 g
Proteine	4,7 g
Sale	32,1 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	< 4000 UFC/g