

PRONTO SAPORE SKAJ'S AI FUNGHI

LINEA GOURMET

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
CODICE EAN	80469643
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.Perfringens	
Muffe	< 4000 UFC/g