

## BRODO DI PESCE IN POLVERE \_ 1 kg

1.	SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO	
<b>NOME PRODOTTO</b>	Brodo di pesce in polvere.	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	25820	
<b>PESO NETTO</b>	1 KG	
<b>DENOMINAZIONE</b>	Preparato per brodo di pesce (15%) in polvere.	
<b>DESCRIZIONE</b>	Il preparato per brodo "BRODO di PESCE IN POLVERE" con glutammato, è ottimo anche sparso direttamente, senza aggiungere sale, sul pesce comunque cucinato (in umido, lessato, alla griglia, al forno, al cartoccio ecc.) contribuirà ad esaltarne il sapore.	
<b>INGREDIENTI</b>	Cloruro di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; <b>PESCE</b> disidratato in polvere 15%, estratto di lievito, cipolla disidratata in polvere.	
<b>MODO D'USO</b>	Per ottenere un brodo completo e gustoso sciogliere 20 g di BRODO di PESCE in polvere in ogni litro di acqua.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore:	ambrato
	Odore:	caratteristico, senza note sgradevoli
	Sapore:	salato, aromatico
	Aspetto:	polvere
<b>ORIGINE</b>	Italia	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	(della confezione integra) Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.	
<b>TMC</b>	36 MESI	

2.	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO	parametro	limite
	Carica Microbica Totale	< 100'000 UFC/g
	Coliformi totali	< 10 UFC/g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Lieviti	< 100 UFC/g
	Muffe	< 100 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g

## BRODO DI PESCE IN POLVERE \_ 1 kg

3.	PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Ceneri totali	N.D.	%
	Umidità	< 8	%
	<b>VALORI NUTRIZIONALI in 100 g</b>		
	Energia	570	kJ
		136	kcal
	Grassi	0,8	g
	di cui acidi grassi saturi	< 0,5	g
	Carboidrati	11	g
	di cui zuccheri	0,5	g
	Fibre	< 0,5	g
Proteine	21	g	
Sale	60,2	g	
<b>OGM</b>	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.		

4.	ALLERGENI ED ETICHETTATURA		
	ALLERGENI	Presenza o assenza	sostanza allergizzante
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Assente</b>	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>	
	Uova e prodotti a base di uova	<b>Assente</b>	
	Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Presente</b>	Pesce disidratato in polvere
	Soia e prodotti a base di soia	<b>Assente</b>	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Assente</b>	
	Arachidi e derivati	<b>Assente</b>	
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Assente</b>	
	Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Assente</b>	
	Semi di sesamo e derivati	<b>Assente</b>	
	Senape e prodotti a base di senape	<b>Assente</b>	
	Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	<b>Assente</b>	

## BRODO DI PESCE IN POLVERE \_ 1 kg

PACKAGING	
TIPO DI CONFEZIONE	Materiale imballo primario
	Barattolo PEHD
I materiali di confezionamento primario sono conformi al REGOLAMENTO UE 1935/2004 – REGOLAMENTO UE 2023/2006 - REGOLAMENTO UE 10/2011	

6.	UNITA' DI VENDITA			
UNITA' DI VENDITA	codice	Descrizione	n° pezzi x imballo	Peso / volume per unità di vendita
	25820	cartone	12 pezzi	12 kg

7.	GARANZIE ALIMENTARI
Conformità alle normative igieniche vigenti (REG CE 852/2004 per l'igiene dei prodotti alimentari e REG CE 853/2004 per l'igiene degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano) e al D. Lgs 155/97. Controllo e rispetto delle temperature di trasporto delle materie prime e dei prodotti forniti.	