dal 1929 Bauer TRENTINO	**SCHEDA TECNICA** **PRODOTTO FINITO**	Rev.: 1 7/2021
	SP03	

SALSA BRUNA

Senza lattosio
senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto

DENOMINAZIONE	PREPARATO per INTINGOLI e RICETTE RICCHE DI GUSTO
INGREDIENTI	Farina di riso, amido di mais, sale marino, grasso di cocco, estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali di **soia** e di mais, zucchero naturale caramellato, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, cipolla, aglio, **sedano**, prezzemolo, carota), estratto di vino bianco, brodo di carne di manzo in polvere, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, timo, alloro), spezie in proporzione variabile (paprika, pepe, comino, noce moscata), doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di mais, vino bianco, olio vegetale (palma) non idrogenato.
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	*Soia - Sedano*
MODALITÀ D'USO	Per preparare la Salsa Bruna sciogliere il contenuto della busta (35 g) in ½ litro d'acqua fredda e porta a bollore mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5 minuti o più, fino a ottenere la consistenza desiderata. Abbinabile a carni a fette o ad altre pietanze secondo fantasia. Per realizzare spezzatini e carni in umido aggiungi la Salsa Bruna Bauer in cottura così com'è o dopo averla stemperata in acqua.
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene la confezione dopo l'uso ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.
DURABILITÀ	36 mesi

PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*			
	Energia:	1456/ 348	kJ / kcal
	Grassi:	6,5	g
	- di cui acidi Grassi Saturi:	6,1	g
	Carboidrati:	63	g
	- di cui Zuccheri:	1,4	g
	Fibre:	2,1	g
	Proteine:	9,4	g
	Sale:	13	g
	*** I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.**		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	7,5	g
	Ceneri:	12	g
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g
	S. aureus:	<10	ufc in 1g
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g
	Bacillus cereus:	<10.000	ufc in 1g
	Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g

AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti ai Pesticidi, alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti.
OGM	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano che non contengono ingredienti geneticamente modificati e sono conformi alla normativa di riferimento.
IMBALLI	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.

CONFEZIONI

Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà X ct	Nr ct x strato	Nr ct X EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm
Busta 35g	SBRU035	8006755402030	2,8	8	40	200	130x18x150	138x147x164

Ingredienti, tecniche di lavorazione o imballi potranno variare in qualsiasi momento a seconda delle esigenze produttive, della disponibilità delle varie materie prime sul mercato o delle scelte interne dell'azienda. Variazioni legislative possono far decadere quanto sopra riportato. Bauer si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.

Bauer S.p.A. Via Kufstein, 6 – 38121 Trento (Italy) – Tel. 0461/944350 • Fax 0461/944363 – e-mail: info@bauer.it
Iscr. Reg. Imprese di Trento – C.F. e P. IVA 00364150227 – Capitale Sociale i.v. € 103.300