

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	AROSTINA CON ERBE E SPEZIE						
DENOMINAZIONE	PREPARATO AROMATICO PER CARNI						
INGREDIENTI	Sale marino, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, piante aromatiche in proporzione variabile (maggiorana, basilico, rosmarino, timo, alloro, salvia, origano): 3,9%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, prezzemolo, carota, <i>sedano</i> , pomodoro): 3%, spezie in proporzione variabile (paprika, pepe, ginepro, noce moscata, cannella, curry): 2,5%, olio di semi di mais.						
CLAIM	<i>senza glutine</i> <i>senza lattosio</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i>						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Soia – Sedano</i>						
							
MODALITÀ D'USO	Cospargere abbondantemente le carni di AROSTINA prima della cottura. AROSTINA contiene una giusta quantità di sale: un'eventuale aggiunta di sale alle carni va controllata nel corso della cottura. AROSTINA è particolarmente indicata per il pollo, qualsiasi sia il tipo di cottura (allo spiedo, al forno, alla diavola, ecc.), per bracioline, scaloppine, per cuocere il coniglio, gli arrostiti, lo stinco, le patate al forno e fritte.						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	150 kJ	36 kcal				
	Grassi:	0,7	g				
	- di cui acidi grassi saturi:	0,2	g				
	Carboidrati:	2,6	g				
	- di cui Zuccheri:	1,1	g				
	Fibre:	3,7	g				
	Proteine:	2,9	g				
	Sale:	89,5	g				
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.							
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	1,7	g				
	Ceneri:	88,3	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<300.000	ufc in 100g				
	S. aureus:	<10	ufc in 100g				
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25 g				
	Bacillus cereus:	<100	ufc in 100g				
	Clostridium perfringens:	<10	ufc in 100g				
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
	Bar. 150g	ARO150	8 006755 201039	3,6	24	10	130
	Bar. 800g	ARO800	8 006755 009086	9,6	12	6	36
	Secc.llo 3kg	ARO3K0	8 006755 009031	18	6	4	16

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

Isr. Reg. Imprese di Trento - C.F. e P. IVA 00364150227 - Capitale Sociale i.v. € 103.300