

Importatore Italia:
DEMETRA SRL
Via Roma 751
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011
Fax: (0342) 674030
www.demetrafood.it

WIBERG®

WIBERG GmbH
A.-Schemel-Str. 9
A-5020 Salzburg

Tel.: +43-662-6382-0
Fax: +43-662-6382-810
e-mail: info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Articolo nuovo

Scheda - Prodotto

Modifica/Prodotto

Hühner-Bouillon, ohne sichtbare Bestandteile – 1000 g (WIBERG Bouillons)
Brodo di pollo, senza componenti visibili – 1000 g (WIBERG Brodo)

Art.-Nr.:	W137667
Shelf life:	18 mesi
Conservazione:	conservare chiuso, all'asciutto e al riparo dalla luce
Fornitura:	Come da contratto
Codice tariffa doganale:	21041000

	Prodotto	Imballo	Pallet
Cod. EAN.: 90.02540.	83730 7	83731 4	
Dimensioni mm:	100 x 100 x 230	300 x 200 x 230	
Peso netto (g)*:	1000 g	6000 g	
Peso lordo (g):	1096 g	6576 g	
Nr. pezzi:	1 Barattolo	6 Barattoli	288 Barattoli
Nr. Imballi x pallet:			48
Nr. Strati x pallet:			4
Nr. Imballi x strato:			12
Nr. Barattoli x strato:			72
Confezione:	Sigillaroma di Cartone riciclato	Thermopack	
Paese di provenienza:	Germania		

* Min.Peso netto: Il Peso netto puo' variare in ogni confezione.



Brodo di pollo, senza componenti visibili – 1000 g

Prodotto-WIBERG-Vantaggi:

- classico, con il tipico gusto di pollo
- di impiego universale
- senza aggiunta di esaltatori di sapidità
- **senza lattosio**

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 137667 [83730]
Nome prodotto: HÜHNER-BOUILLON, OHNE SICHTBARE BESTANDTEILE
BRODO DI POLLO, SENZA COMPONENTI VISIBILI
BOUILLON DE POULET, SANS MORCEAUX VISIBLES
KIPPENBOUILLON, ZONDER ZICHTBARE BESTANDDELEN

Data: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 13.712 / Z_FERT / 159735)

Pagina 1/3

Descrizione prodotto: Brodo di pollo

Indicazione: senza additivo esaltatori di sapidità aggiunto
senza lattosio

Ingredienti: Sale alimentare, estratto di carne di pollo (estratto di brodo di pollo, sale), proteine vegetali idrolizzate, grasso di palma parzialmente idrogenato, destrosio, estratto di lievito, aromi (con frumento), amido, olio di colza, salsa di soia essiccata (semi di soia, frumento, sale, maltodestrina) spezie, estratto di spezie.

Dosaggio/Utilizzo: per 45 litri (dosaggio consigliato: 22 g/l)

Sapore / Odore: aromatico, classico, intensivo, di pollo
Colore: giallo
Consistenza: in polvere

Microbiologia: E. coli: < 1,0x10E3 ufc/g
Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g
Muffe, lieviti: < 1,0x10E5 ufc/g
Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce

Conservazione: 18 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in alluminio

Contenuto: 1600 ml

Note: Di norma la WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci.
I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004.
Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all'uso previsto.

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 137667 [83730]
Nome prodotto: HÜHNER-BOUILLON, OHNE SICHTBARE BESTANDTEILE
 BRODO DI POLLO, SENZA COMPONENTI VISIBILI
 BOUILLON DE POULET, SANS MORCEAUX VISIBLES
 KIPPENBOUILLON, ZONDER ZICHTBARE BESTANDDELEN

Data: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 13.712 / Z_FERT / 159735)

Pagina 2/3

Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	si
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	si
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta
01	Proteine del latte di mucca	no	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	no	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	no	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	si	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	no	25	Solfiti (E220 - E228)	no
06	Glutine	si	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	si	27	BHA / BHT	no
08	Segale	no	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	no	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	no	30	Tartrazina	no
11	Pollo	si	31	Cannella	no
12	Pesce	no	32	Vanillina	no
13	Crostacei	no	33	Coriandolo	no
14	Mais	si	34	Sedano	no
15	Cacao	no	35	Umbelliferae (Carota Levistico)	si
16	Lievito	si	36	Saccarosio	no
17	Legumi	si	37	Fruttosio	no
18	Noci	no			
19	Olio di noce	no			
20	Arachide	no			

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 137667 [83730]
Nome prodotto: HÜHNER-BOUILLON, OHNE SICHTBARE BESTANDTEILE
BRODO DI POLLO, SENZA COMPONENTI VISIBILI
BOUILLON DE POULET, SANS MORCEAUX VISIBLES
KIPPENBOUILLON, ZONDER ZICHTBARE BESTANDDELEN

Data: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 13.712 / Z_FERT / 159735)

Pagina 3/3

Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.335 kJ / 318 kcal
grassi	15,9 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	6,99 g
carboidrati	20,0 g
di cui:	
- zuccheri	13,1 g
fibre	0,4 g
proteine	23,4 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	31,54 g
sodio	12,62 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

WIBERG®