

☐ nuovo prodotto / nouveau produit	Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO)	NovaTaste Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg
☒ nuovo prezzo / nouveau prix da / de 01.04.2024		
☐ nuovo peso / nouveau poids		
☐ nuovo imballaggio / nouvel emballage	Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it	Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu
☐ nuovo nome / nouveau nom		

Braune Sauce vegan, Zutatenmischung - 1600 ml
Fondo bruno vegano, Miscela di ingredienti - 1600 ml
Sauce brune végane, Mélange d'ingrédients - 1600 ml

Art.-Nr.: / Réf.:	W276173
Shelf life: / Date limite de consommation:	540 giorni / journées
Conservazione: / Conditions de stockage:	chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier:	21039090

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.:	9002540817842	9002540817859	
Dimensioni in mm (L x L x A): / Dimensions en mm (L x l x H):	100 x 100 x 230	300 x 200 x 230	
Peso netto (g): / Poids net (g):	1000 g	6000 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	1091 g	6570 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	6	288
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			48
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			4
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			12
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	sigillaroma/coffre-fort d'arômes	film retraibile/film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania/Allemagne		

 	▪ Sapore: / Goût: gusto equilibrato di cipolla, pomodoro e carota, corposo con una fine nota umami e un delicato sapore di arrosto / équilibré avec des oignons, tomates et carottes, rond en bouche au goût d'umami fin accompagné d'une agréable note grillée ▪ Uso: / Utilisation: per insaporire e perfezionare salse e piatti vegetariani e vegani / pour assaisonner et agréments les sauces, les plats végétariens et véganes ▪ Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit: ingredienti naturalmente senza glutine, senza aggiunta di estratto di lievito, ingredienti vegani, senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di olio di palma, ingredienti naturalmente senza lattosio / ingrédients naturellement dépourvus de gluten, sans adjonction d'extrait de levure, ingrédients végétaliens, sans adjonction des allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction graisse de palme, ingrédients naturellement dépourvus de lactose
--	--

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 276173 [81784]
Nome prodotto: BRAUNE SAUCE VEGAN, ZUTATENMISCHUNG
FONDO BRUNO VEGANO, MISCELA DI INGREDIENTI
SAUCE BRUNE VÉGANE, MÉLANGE D'INGRÉDIENTS
BROWN SAUCE VEGAN, INGREDIENT MIX

Descrizione prodotto: Miscela di ingredienti

Indicazione: senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità
ingredienti naturali senza glutine
ingredienti naturali senza lattosio
senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)
ingredienti naturali vegani
senza aggiunta di olio di palma

Ingredienti: Sciroppo di glucosio secco, amidi modificati, aromi naturali, sale, caramello (sciroppo di glucosio-fruttosio, maltodestrina, acqua), zucchero, brodo granulato (proteine vegetale idrolizzate, sale, olio di girasole), cipolla, pomodoro, addensanti: gomma di guar, spezie, succo di carota in polvere.

Dosaggio/Utilizzo: a gusto e applicazione

Sapore / Odore: pienamente aromatico

Colore: marrone

Consistenza: in polvere

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Microbiologia: E. coli: < 1,0E+03 ufc/g
Staphylococcus aureus: < 1,0E+02 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+04 ufc/g
Muffe, lieviti: < 1,0E+05 ufc/g
Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto e protetto dalla luce

Conservazione: 18 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

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

Contenuto: 1600 ml

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 276173 [81784]
Nome prodotto: BRAUNE SAUCE VEGAN, ZUTATENMISCHUNG
FONDO BRUNO VEGANO, MISCELA DI INGREDIENTI
SAUCE BRUNE VÉGANE, MÉLANGE D'INGRÉDIENTS
BROWN SAUCE VEGAN, INGREDIENT MIX

Allergeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
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

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.288 kJ / 306 kcal
grassi	1,4 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,20 g
carboidrati	70,6 g
di cui	
- zuccheri	12,4 g
fibre	4,4 g
proteine	3,3 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	17,14 g
sodio	6,86 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.

Tutte le informazioni fornite con questo documento si basano sulle nostre conoscenze al momento dell'emissione. Le nostre conoscenze sulla composizione dei nostri prodotti e sulle materie prime utilizzate si basano su valutazioni interne, dati dei fornitori e/o riferimenti bibliografici. Tutte le informazioni relative alla materia prima o alla miscela, alla formulazione o alla composizione e ai materiali di confezionamento sono redatte in conformità alle leggi e ai regolamenti europei applicabili, in particolare quelli relativi a purezza, classificazione, imballaggio, spedizione ed etichettatura. Le condizioni d'uso e le leggi applicabili possono variare da Paese a Paese, soprattutto al di fuori dell'UE, e possono cambiare nel tempo. È responsabilità dell'utente verificare l'idoneità della merce e delle informazioni fornite in questo documento per i propri scopi, in particolare per quanto riguarda la conformità alle leggi applicabili e ad altri decreti ufficiali. Si applicano i nostri Termini e Condizioni Generali, disponibili sul sito www.novataste.com

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