COD ART 0012C | **BG002N** | **REV. 3 di Gennaio 2025** | **Firma D.T.**

WELL GRANULARE N. 8 POLLO

Preparato per Brodo e Condimento

- Senza lattosio
- Senza glutine

> DESCRIZIONE

Brodo di pollo di alta qualità. Ha un sapore ricco e armonioso, tipico del buon brodo di pollo. È versatile ed è ideale per preparare brodi, minestre, zuppe e risotti e per dare quel tocco di sapore speciale a tutte le preparazioni come sughi, salse, carni in genere e contorni.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato con pollo.

> INGREDIENTI

Sale, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico. Maltodestrine (patate, mais), grasso di pollo, zucchero, brodo di pollo disidratato* (5%), estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**)(2%), aromi (contiene **soia**), spezie, antiossidante: estratto di rosmarino.
*Ingredienti di origine UE/non UE

> INFO SUGLI ALLERGENI (D.lgs. 114/06; Dir. 2006/142/CE e successive modifiche; Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche)

Il prodotto contiene: **sedano**, **soia**.

> MODALITA' D'USO

- **Brodo:** sciogliere 20-22 g di prodotto (un cucchiaio abbondante) in un litro di acqua calda e lasciar bollire qualche minuto.
- **Condimento:** usare al posto del sale distribuendolo sul cibo, prima, durante o dopo la cottura.

> STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

> DURABILITÀ

24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto.

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (medi per 100 g di prodotto)

Energia	1028,2 kj (244,4 Kcal)	Grassi - di cui acidi grassi saturi	8,4 g 2,4 g
Carboidrati - di cui zuccheri	24,2 g 6,6 g	Proteine	18 g
Sale	48,7 g		

> ANALISI CHIMICO-FISICA

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<4%

> VALORI MICROBIOLOGICI

Carica microbica	< 5,0x10^4 UCF/g	Enterobatteriacee	<100 UCF/g
Salmonella	Assente in 25 g		

AFLATOSSINE, METALLI PESANTI, TRATTAMENTI IONIZZANTI (Reg.UE 396/2005, Reg.UE 915/2023 e successive modifiche; Dir.UE 1999/2 e 1999/3)

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 (Reg.UE 1829–1830/2003 e successive modifiche)

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.

> IMBALLO (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21-03-73, Reg.UE 10/2011 e successive modifiche)

Barattolo di latta banda stagnata con apertura a strappo e salvaroma in PE alimentare. Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.

> TABELLA LOGISTICA

CODICE ARTICOLO	0012C
FORMATO	1000 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 20
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	7 Kg
MISURE IMBALLO CM (LXPXH)	21 x 32 x 20
PALLET IMBALLI X STRATO	12 x 6 = 72
PALLET MISURE CM (LXPXH)	80 x 120 x 134
EAN ARTICOLO	8.010.567.007.253
EAN IMBALLO	8.010.567.007.260

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. Well Alimentare Italiana srl si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.