

## Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00  
22/06/2015

**Cod.:000570      INSAPORITORE GRANULARE - CARNE 5%**  
**GRANULAR SEASONING – MEAT 5%**

### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Sale, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico E621, guanilato disodico E627, inosinato disodico E631, maltodestrine di patate, grasso di palma, estratto di carne bovina 5%, zucchero, estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota, sedano) (1.5%), aromi (contiene soia), spezie, zafferano, antiossidante: estratto di rosmarino / *Salt, flavour enhancer: monosodium glutamate E621, disodium guanylate E627, disodium inosinate E631, potato maltodextrin, palm fat, beef extract (5%), sugar, yeast extract, dehydrated vegetables (onion, carrot, celery) (1.5%), flavours (contains soy), spices, saffron, antioxidant: rosemary extract*

**Count or Size** /  
**Quantità netta/ Net quantity** 1000 g  
**Quantità sgocciolata/ Drained quantity** /

**Shelf life** 24 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *24 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.*

**Modalità di conservazione/ Storage conditions** Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare al riparo dell'umidità e da fonti di calore. / *Store in a cool, dry place. Keep away from humidity and heat sources after opening*

**Modalità di uso/ Conditions of use**  
Per insaporire: per dare un tocco di sapore in più, aggiungere il preparato granulare direttamente a risotti, sughi, zuppe, secondi piatti e vegetali cotti al vapore. Si scioglie istantaneamente. To flavour: for extra flavour, add the granular preparation directly to risottos, sauces, soups, main dishes and steamed vegetables. It dissolves instantly.  
Per brodo: sciogliere 20-22 g di preparato granulare in 1000 ml di acqua bollente e lasciar bollire per qualche minuto. For broth: dissolve 20-22 g of granular preparation in 1000 ml of boiling water and boil for a few minutes.

<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	<b>Energia/ Energy</b>	967 kJ/230 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b>	6.8 g
	<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	4.8 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	24.8 g
	<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	12.8 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	17.3 g
	<b>Sale/ Salt</b>	51.5 g

**Allergeni/ Allergens** Il prodotto contiene sedano e soia in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains celery and soy, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011*

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile / *Product microbiologically stable*

<b>Carica microbica totale / Total microbial count</b>	<1 x 10 <sup>4</sup> UFC/g – CFU/g
<b>Enterobatteriacee</b>	<50 UFC/g – CFU/g
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25 g / <i>Absent in 25 g</i>

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità / <i>Moisture (%)</i>	< 4.0
Aw	≈ 0.4

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplated can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (hxd): 20 x 10.5 cm
--	--

<b>Marchio/ Brand</b>	Ristoris
-----------------------	----------

### Imballo/Packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh)/ (lwxh): 34 x 21 x 21 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 6.8 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6
---	---	--	--

### Pallet

Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 11	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 6	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 396
--	--	---	---

**EAN13:** 8056515240105

**TARIC CODE:**

2104 1000 90