

## SCHEDA TECNICA

|   |  |                        |                   |                |                  |                       |                     |
|---|--|------------------------|-------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>PRODOTTO</b>   | <b>AROSTINA CON ERBE E SPEZIE</b>  |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>DENOMINAZIONE</b>  | <b>PREPARATO AROMATICO PER CARNI</b>   |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>INGREDIENTI</b>  | 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.                |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>CLAIM</b>  | <i>senza glutine</i><br><i>senza lattosio</i><br><i>senza glutammato monosodico aggiunto</i>   |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>ALLERGENI</b><br>(Reg. CE 1169/11 e succ.)   | <i>Soia – Sedano</i>   |                        |                   |                |                  |                       |                     |
|   |  |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>MODALITÀ D'USO</b>   | Cospargere abbondantemente le carni di <b>AROSTINA</b> 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 bracirole, scaloppine, per cuocere il coniglio, gli arrostiti, lo stinco, le patate al forno e fritte. |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>   | 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.  |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>DURABILITÀ</b>   | 3 anni   |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>   | 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                 |                |                  |                       |                     |
| <b>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</b> |  |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>   | Umidità:   | 1,7                    | g                 |                |                  |                       |                     |
|   | Ceneri:  | 88,3                   | g                 |                |                  |                       |                     |
| <b>DATI MICROBIOLOGICI</b>  | 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       |                |                  |                       |                     |
| <b>AFLATOSSINE<br/>METALLI PESANTI<br/>TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>   | 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.  |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>OGM</b>  | 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.   |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>IMBALLI</b>  | Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.   |                        |                   |                |                  |                       |                     |
| <b>CONFEZIONI</b>   | <b>Conf. Peso</b>  | <b>Codice prodotto</b> | <b>Codice EAN</b> | <b>Kg x ct</b> | <b>Q.tà x ct</b> | <b>Nr ct x strato</b> | <b>Nr ct x EPAL</b> |
|   | 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](mailto:info@bauer.it)

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