

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b>	<b>NOME PRODOTTO</b> DADO VEGETALE	<b>Fornitore</b> BAUER

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Dado vegetale senza glutine
Ingredienti	Sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato, verdure disidratate in proporzione variabile 5% (carota, cipolla, sedano, prezzemolo, porro, aglio, pomodoro)
Origine	Italia

### 2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	861 kJ – 207 kcal
Carboidrati	6,8 g
Proteine	13,3 g
Lipidi	14,1 g
Minerali	62,7 g
Fibra alimentare	n.d.

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Tipico del dado vegetale
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, profumato esente da sapori estranei
Umidità	2,4%
Allerte	Nessuna

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
S. aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Salmonelle	Assenti

## 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

## 6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

## 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

## 8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Astuccio in cartoncino - Barattolo in PET
Peso netto	60g – 1 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

## 9) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

**La scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore  
Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso**

## 10) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoesis</i> (Wangenh) K.Koch], noci del brasile ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Aprile 2011	Maggio 2011	Maggio 2011	Maggio 2011