

COD ART 0205C

LE001

REV. 0 di Luglio 2020

Firma D.T.

WELL LEGANTE N. 12 ROUX BIANCO Granulare

- Si scioglie completamente e rapidamente senza formare grumi
- Non altera i sapori
- Senza grassi idrogenati



> DESCRIZIONE

Legante di qualità a base di farina di frumento. Si scioglie rapidamente e completamente nei liquidi caldi e ne aumenta la densità senza alterare il sapore. Indicato per addensare salse, zuppe, risotti, sughi, besciamella, fondi di cottura, creme e dessert.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato disidratato per salse.

> INGREDIENTI

Farina di **frumento**, grasso di palma.

> CERTIFICAZIONE

-

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

Il prodotto contiene: frumento.

> MODALITA' D'USO

Versare il prodotto nel liquido freddo o caldo e, mescolando, portare ad ebollizione e far cuocere per uno o due minuti. Per addensare le salse in polvere (Fondo Bruno, Fumetto di Pesce, etc.), è preferibile unire la Roux prima di aggiungere l'acqua. Consistenza leggera: 70 g/ litro di liquido. Consistenza spessa (besciamella): 100 g/ litro di liquido.

> STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

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

> DURABILITÀ

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

> VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100 g di prodotto)

Energia	2362,0 KJ (568,0 Kcal)	Grassi	40,7 g
		- di cui acidi grassi saturi	26,5 g
Carboidrati	42,0 g	Proteine	7,3 g
- di cui zuccheri	0,3 g		
Sale	0,0 g		

> ANALISI CHIMICO-FISICA

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<8%
---------------------	-------	---------	-----

> VALORI MICROBIOLOGICI

Carica microbica	< 1,0x10 ⁴ UCF/g	Enterobatteriacee	<50 UCF/g
Salmonella	Assente in 25 g		

> AFLATOSSINE, METALLI PESANTI, TRATTAMENTI IONIZZANTI (Reg.UE 396/2005, Reg.UE 1181/2006 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	0205C
FORMATO	600 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 20
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	4,6 Kg
MISURE IMBALLO CM (LXPXH)	21 x 32 x 20
PALLET IMBALLI X STRATO	11 x 6 = 66
PALLET MISURE CM (LXPXH)	80 x 120 x 136
EAN ARTICOLO	8.010.567.004.863
EAN IMBALLO	8.010.567.004.870

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.

