



BRODO ORO GRAN CHEF (RIF 7708)
GRANULARE VEGETALE SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO

Zangrando srl Via Pontebbana, 57 Orsago TV Italy
Sede operativa – Production site: Vial del Lavoro 3

EMESSO DA/ ISSUED BY RQ – Rev 17/02/2022
Pag 1 / 2

DESCRIZIONE: Granulare vegetale senza glutammato aggiunto. Prodotto destinato all'uso professionale.
DESCRIPTION: *Granulated vegetable bouillon, no monosodium glutamate added. For food business operators.*

INGREDIENTI: sale, amido di mais, estratto di lievito, estratto vegetale (da **soia**), ortaggi disidratati in proporzione variabile 6% (cipolla, **sedano**, carota, prezzemolo), olio extravergine d'oliva 3%, spezie.
INGREDIENTS: *salt, corn starch, yeast extract, hydrolyzed vegetable proteins (from **soybean**), dehydrated vegetables in variable proportion 6% (onion, **celery**, carrot, parsley), extravirgin olive oil 3%, spices.*

CONFEZIONE: Vasi in PE con tappo sigillo da 1kg, multipack da 6 vasi. Confezione primaria idonea al contatto alimentare.
PACKAGING: *1kg PE jars with seal cap. 6 jars multipack. Primary packaging suitable for food contact.*

MODALITA' D'USO: Sciogliere 22g in 1 litro di acqua bollente, mescolare fino al completo scioglimento.
DIRECTIONS: *Dissolve 22g in 1 liter of boiling water, stirring till completely dissolved.*

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore.
STORAGE: *Keep in a cool and dry place, far from light and heat.*

SHELF LIFE: 24 mesi dalla data di produzione
SHELF LIFE: *24 months from production*

CARATTERISTICHE /CHARACTERISTICS:

Aspetto/ <i>aspect</i>	Polvere di colore ocra / <i>light brown granulates</i>
Odore/ <i>Flavour</i>	Tipico di brodo vegetale/ <i>Typical of vegetable bouillon</i>
Sapore/ <i>Taste</i>	Tipico di brodo vegetale sapidità delicata/ <i>Typical of vegetable bouillon delicately salty.</i>

Le caratteristiche organolettiche possono variare in seguito alla naturale variabilità degli ingredienti. Un leggero imbrunimento non pregiudica la qualità e la sicurezza del prodotto. *A browning of the product does not compromise on quality and safety. Specifications are subject to change due to natural variability of raw materials.*

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

Carica mesofila totale/ <i>Total count</i>	< 5*10 ⁵ ufc/g
Enterobatteri/ <i>Enterobacters</i>	< 10 ³ ufc/g
Muffe e lieviti/ <i>Yeast and moulds</i>	< 10 ⁴ ufc/g
Salmonella/ <i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i> /25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION*: (Reg Eu 1169/2011)

VALORI MEDI PER <i>AVERAGE VALUES FOR</i>	100ml di brodo pronto** <i>100 ml of prepared broth **</i>
Energia/ <i>Energy</i> kJ/kcal	14/3
Grassi/ <i>Fat</i> g	0.1
Di cui saturi/ <i>of which saturates</i> g	0
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> g	0.5
Di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i> g	0.1
Fibre / <i>fiber</i>	0.1
Proteine/ <i>protein</i> g	0.2
Sale/ <i>salt</i> g	1.3

* valori calcolati sulla base delle dichiarazioni dei fornitori/*Nutrition data calculated on the basis of suppliers own declarations.*

** 22g di granulare sciolti in 1 litro di acqua. *22g of granulated bouillon dissolved in 1 liter of water.*



BRODO ORO GRAN CHEF (RIF 7708)
GRANULARE VEGETALE SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO

Zangrando srl Via Pontebbana, 57 Orsago TV Italy
Sede operativa – Production site: Vial del Lavoro 3

EMESSO DA/ ISSUED BY RQ – Rev 17/02/2022
Pag 2 / 2

ALLERGENI (allegato II REG UE 1169/2011) ALLERGENS (attachment II reg EU 1169/2011)	PRESENZA NEL SITO PRESENCE IN SITE*	NELLA RICETTA/ IN THE RECIPE**	ETICHETTATURA ALLERGENI/ALLERGEN LABELLING*** (INGREDIENTI +CROSS CONTAMINATION)
Cereali contenenti glutine e derivati <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	X		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>			
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	X	X	SOIA/SOYBEAN
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X		
Frutta a guscio e derivati <i>Nuts and products thereof</i>			
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	X	X	SEDANO/CELERY
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	X		
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg o 10 mg/l (come SO2 nel prodotto finito) <i>Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or 10 mg/litre (as SO2 in the final product)</i>			
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>			

* lista degli allergeni presenti nello stabilimento *list of allergens present in the production plant*

** Allergeni riferito agli ingredienti utilizzati nella ricetta. La valutazione del rischio è effettuata in relazione al momento di consumo/*allergens referring to ingredient used in the recipe. Risk assessment reviewed on the point of consumption* X= presente/present

*** In rosso gli allergeni volontariamente aggiunti, in arancione allergeni potenzialmente presenti per cross contamination/ *allergens from the recipe in red, from cross contamination in orange*

ASSENZA DI OGM / GMO STATEMENT (Reg CE 1829/2003 Reg CE 1830/2003)

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità con la normativa vigente. *The product does not contain, is not and is not obtained from genetically modified organisms.*

TRATTAMENTI CON RADIAZIONI IONIZZANTI/ IONIZING RADIATION TREATMENT

Il prodotto non è stato esposto ad alcun trattamento di radiazione ionizzante per l'estensione della shelf life. *The product was not exposed to any ionizing radiation treatment to extend storage life.*

NORMATIVA APPLICABILE/LEGISLATION IN FORCE

Questo prodotto ottempera la legislazione in vigore in Italia e nella Comunità Europea. Se questo documento viene utilizzato per realizzare un file di stampa si prega di fare riferimento alla legislazione in vigore nel Paese finale di commercializzazione.

This product fully complies requirements of legislation in force in Italy and EU. If you use this file to set up a printing artwork please always refer to any specific labelling requirement of the final Country where the food is marketed.

ETICHETTATURA A MARCHIO/PRIVATE LABEL

Il possessore del marchio è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti, in particolar modo di quelle non riportate nel presente documento. Ogni claim non esplicitamente menzionato non verrà verificato. Per realizzare le etichette fare sempre riferimento al layout da noi fornito e alle indicazioni in esso presenti.

The operator under whose name the food is marketed is responsible for the food information, especially what not specifically indicated in the present document. Any claim that is not clearly mentioned wont be verified. Please kindly refer to our label layout before starting your graphic project.

REQUISITI SPECIFICI E CLAIM:

SPECIAL REQUIREMENTS AND CLAIMS:

senza glutine

gluten free