	Scheda Tecnica	Codice prodotto: GUST/1/NOVA/6
	GUSTOSI FUNGHI PORCINI CON CREMA ML 850	Revisione n° 2
		Del 07/11/2022

	Denominazione di vendita	Gustosi funghi porcini con crema
	Descrizione del prodotto	Conserva vegetale di funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) con crema.

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8002622030702
Peso netto (g)	800
Capacità nominale (ml)	850
Materiale imballo primario	Latta In Banda Stagnata
Lotto di produzione e Termine Minimo di Conservazione (TMC)	Lotto e TMC sono impressi sull'imballo primario a getto di inchiostro indelebile.
TMC in mesi	48
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro tre giorni.

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN cartone	8002622052315	
Materiale imballo secondario	Termopack	
Pezzi per imballo	6	
Dimensioni	Altezza (cm)	12,0
	Larghezza (cm)	20,0
	Profondità (cm)	31,0
Peso lordo (kg)	4,8	

DATI PALLET	
Tipo	Europallet 80 x 120
Codice EAN pallet	8002622022318
Imballi per strato	12
Strati per pallet	9
Peso netto pallet (kg)	518,4
Peso lordo pallet (escluso peso Epal) (kg)	567
Altezza pallet (escluso altezza Epal) (cm)	108

INGREDIENTI

funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 67%, crema 32% [olio di semi di girasole, acqua, vino, farina di riso, aromi, amido modificato, aglio surgelato, zucchero, prezzemolo disidratato, pepe, antiossidante: acido ascorbico]. SENZA GLUTINE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Parametri	Unità di misura	Valore

Energia	kJ	382
Energia	Kcal	92
Grassi	g	7,3
di cui: acidi grassi saturi	g	0,8
Carboidrati	g	3,1
di cui: zuccheri	g	0,0
Proteine	g	2,2
Fibre	g	2,2
Sale	g	1,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Tipico dei vegetali presenti
Odore	Caratteristico, senza note anomale e sgradevoli
Sapore	Gradevole
Consistenza	Soda
Aspetto complessivo	Buono

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
pH		> 4,5
Cloruro di sodio (NaCl)	% (g/100g)	< 2,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
Carica Microbica Totale (CMT)	UFC/g	< 100
Spore di sporigeni aerobi	UFC/g	< 10
Spore di sporigeni anaerobi	UFC/g	< 10
Enterobatteriacee	UFC/g	< 10

ALLERGENI		
Informazioni sugli allergeni conformi alle Direttive 2000/13/CE, 2006/14/CE e Regolamento 1169/2011.		
Allergeni	**Contenuto nel prodotto**	**Presente in stabilimento**
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.		

OGM
Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

CONTAMINANTI
Conforme a quanto definito dalla legislazione vigente Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; tutte le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative non impegnative