

PRODOTTO	Descrizione	PORCINI TRIFOLATI IN OLIO		
	Marchio	ORO4FOOD		
	Ingredienti (sono evidenziati gli ingredienti allergenici rientranti nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 e succ. mod.)	<ul style="list-style-type: none"> • Funghi Porcini (Boletus edulis e rel. gruppo) (origine UE-non UE) • Olio di semi di girasole • Estratto di lievito • Sale da cucina • destrosio • Aglio in polvere • Correttore di acidità: E270 acido lattico e acido citrico E330. • Pepe in polvere • Antiossidante: E300 acido L-ascorbico 		
	Contenuto	Peso Netto 780 g	Peso sgocciolato 540 g	
	TMC	36 mesi		
	Conservazione	Il prodotto in confezione integro si conserva a temperatura ambiente, al riparo da luce diretta, fonti di calore ed umidità. Dopo apertura il prodotto va conservato in frigorifero e consumato entro 4 – 5 giorni.		
	Caratteristiche materie prime	Prodotto con funghi porcini		
	Caratteristiche prodotto finito	<u>Chimiche</u>	pH 3.90 / 4.20	
		<u>Microbiologiche</u>	Prodotto stabile dopo incubazione a 32°C x 14 gg	
		<u>Organolettiche</u>	Aspetto	Funghi porcini tagliati a pezzi in olio
			Colore	Chiaro, tipico del fungo
			Consistenza	Tipica del fungo in buono stato di maturazione
			Odore e sapore	Tipico del fungo porcino con nota acida
		<u>Informazioni nutrizionali</u>	Valori medi per 100 g di prodotto	
		Energia	341 kJ / 82 kcal	
		Grassi	7,5 g	
		di cui acidi grassi saturi	3,0 g	
		Carboidrati	1,2 g	
		di cui zuccheri	0,4 g	
	Proteine	2,5 g		
	Sale	1,97 g		

		Data ultima revisione 07/02/2022
---	---	---

	Processo produttivo	<ul style="list-style-type: none"> • Ricettazione • Riempitura latte • Chiusura delle latte • Pastorizzazione • Etichettatura 		
CONFEZIONE	Tipo	Latta in banda stagnata doppio dorè 850 ml	Diametro 99 mm	Altezza 118 mm
	Riciclo	Latta FE40		
	Etichetta	Secondo impianto grafico del cliente		
	Chiusura	Coperchio in banda stagnata doppio dorè aggraffato		
	Diciture	Lotto e Temine Minimo di Conservazione L.gg.mm.aaaa		
COLLO	Caratteristiche	Tipo TermoPack	N° conf. per collo 6	
	Dimensioni	Lunghezza 415 mm	Larghezza 315 mm	Altezza 125 mm
PALLET	Tipo	EPAL		
	Dimensioni	Lunghezza 120 cm	Larghezza 80 cm	Altezza 175 cm
	Composizione	N° colli x strato 12	N° strati x pallet 12	Totale colli 144
	Avvolgimento	Film estensibile		

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

GMO

Il prodotto non contiene ingredienti o additivi derivanti da organismi geneticamente modificati

RADIAZIONI IONIZZANTI

il prodotto non e stato irradiato e non contiene ingredienti che siano stati irradiati

IMBALLAGGI

Gli imballaggi primari sono conformi alle norme vigenti in Italia (D.M. 21/03/73 e succ. mod.) e alle disposizioni del reg. 1935/2004/CE

ALLERGENI

Eventuali sostanze allergeniche rientranti nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 e succ. mod., sono dichiarate nella lista ingredienti in etichetta

Allergeni (compresoprodottideri vati)	Presenti in fabbrica		Presentisulla linea di produzione	Presenti Nel prodotto	Possibilecontà di cotaminazione crociata?	
	No	Si	Si	Si	Si	No
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Crostacei	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Uova	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
pesce	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Arachidi	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Soia	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Latte (inclusolattosio)	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Frutta a guscio						
<i>Mandorle</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Nocciole</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Noci</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Anacardi</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Noci di pecan</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Noci del Brasile</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Pistacchi</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<i>Noci macadamia</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Sedano	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Senape	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg in termini di SO ₂ totale)	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Lupini	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Molluschi	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x

CONTAMINANTI

Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

PESTICIDI

Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea

TRASPORTO

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004