

PRODOTTO	Nome del prodotto	STROPHARIA CON PORCINI TRIFOLATI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
	Descrizione	funghi trifolati in olio di semi di girasole.	
	Ingredienti (sono evidenziati gli ingredienti allergenici rientranti nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 e succ. mod.)	• Funghi 70% [Stropharia (Stropharia rugosoannulata), funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)(10% della miscela)], (origine UE non UE). • Olio di semi di girasole • Estratto di lievito • Sale da cucina • Destrosio • Prezzemolo • Aglio in polvere • Correttore di acidità: E270 acido lattico e acido citrico E330. • Pepe in polvere • Antiossidante: E300 acido L-ascorbico	
	Contenuto	Peso Netto 800 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	funghi trifolati in olio di semi di girasole.	
	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 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 con leggera nota acida
		<u>Informazioni nutrizionali</u>	Valori medi per 100 g di prodotto
		Energia	308 kJ / 75 kcal
		Grassi	6,4 g
		di cui acidi grassi saturi	0,6 g
		Carboidrati	0,6 g
		di cui zuccheri	0,4 g
		Proteine	2,2 g
		Sale	1,4 g

 OROBICA FOOD ONLY EXCELLENCE	 ORO4FOOD Eat differently	Data ultima revisione 07/02/2022
--	--	--

	Processo produttivo	• Prodotto pastorizzato		
CONFEZIONE	Tipo	Latta in banda stagnata doppio dorè 850 ml	Diametro 99 mm	Altezza 118 mm
	Peso lordo	+95 g		
	Riciclo	Latta FE40		
	Chiusura	Coperchio in banda stagnata doppio dorè aggraffato		
	Diciture	Lotto e Temine Minimo di Conservazione L.gg.mm.aaaa		
	Codice prodotto	56000		
	Codice ean prodotto	8005528282336		
	Peso imballo	5,4 Kg		
	Marchio	DEL CLIENTE		
COLLO	Caratteristiche	Tipo TermoPack		N° conf. per collo 6
	Dimensioni	Lunghezza 400 mm	Larghezza 300 mm	Altezza 120 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
	Numero totale latte	720		
	Peso totale	780 kg circa		
	Avvolgimento	Film estensibile		

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

GMO

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

RADIAZIONI IONIZZANTI

il prodotto non è 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 (compresi prodotti derivati)	Presenti in fabbrica		Presenti sulla linea di produzione	Presenti nel prodotto	Possibile contaminazione crociata?	
	No	Sì	Sì	Sì	Sì	No
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	x	☐	☐	☐	☐	x
Crostacei	x	☐	☐	☐	☐	x
Uova	x	☐	☐	☐	☐	x
pesce	☐	x	☐	☐	☐	x
Arachidi	x	☐	☐	☐	☐	x
Soia	x	☐	☐	☐	☐	x
Latte (incluso lattosio)	☐	x	☐	☐	☐	x
Frutta a guscio						
<i>Mandorle</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Nocciole</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Noci</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Anacardi</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Noci di pecan</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Noci del Brasile</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Pistacchi</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
<i>Noci macadamia</i>	x	☐	☐	☐	☐	x
Sedano	x	☐	☐	☐	☐	x
Senape	x	☐	☐	☐	☐	x
Semi di sesamo	☐	x	☐	☐	☐	x
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg in termini di SO ₂ totale)	x	☐	☐	☐	☐	x
Lupini	x	☐	☐	☐	☐	x
Molluschi	x	☐	☐	☐	☐	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