

DENOMINAZIONE DI VENDITA	SUGO AI FUNHI PORCINI ORO4SHOP	
CODICE ARTICOLO	SU6PRCSVS022 / SU2SLSPCN014 / SU3SLSPCN016	
INGREDIENTI (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011	Ingredienti: polpa di pomodoro (origine Italia), funghi Porcini reidratati "Boletus edulis" 16%, cipolle, olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio, piante aromatiche, pepe, spezie	
TABELLA NUTRIZIONALE (Calcolata) (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	Valori nutrizionali medi per 100g: Energia 51 kCal / 213 kJ - grassi 2,98 g - di cui acidi grassi saturi: 0,54 g carboidrati: 4,32 g - di cui zuccheri: 2,78 g - proteine: 1,32 g - sale: 1,67 g	
OGM	NESSUN OGM PRESENTE	
DICHIARAZIONE ALLERGENI AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011	NESSUNO	
SCHEMA DI LAVORAZIONE	- PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA - COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA - (eventuale) TRITATURA - INVASETTAMENTO E PESATURA - CHIUSURA CON CAPSULE - TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO - LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: 212ML/190g - 314ML/290g	
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO	a) IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO b) IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA'	
METODO DI DISTRIBUZIONE	ALL'INGROSSO	
TEMPERATURA DI TRASPORTO	AMBIENTALE (max 25°C)	
VITA DI SCAFFALE (TMC)	36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO PRIMA DEL CONSUMO	STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTALE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI LUCE DIRETTA; IN FRIGORIFERO A +4°C PER TRE GIORNI SE APERTI	
MODALITA' D'USO	SCALDARE A 77°C PER 3 MINUTI PRIMA DELL'USO	
IDENTIFICAZIONE LOTTO	LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE	
DICHIARAZIONE MOCA IMBALLI PRIMARI (REG, CE 1935/04; REG, CE 2023/06; NORME NAZIONALI: ART. 34-35 DEL DEC, MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE; DPR 777/82 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE	I FORNITORI DI IMBALLI PRIMARI HANNO PRODOTTO IDONEA DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA CONFORMITA' DEGLI IMBALLI (VETRI E CAPSULE) A CONTATTO CON GLI ALIMENTI. APPROPRIATA DOCUMENTAZIONE E' DISPONIBILE PRESSO LA NOSTRA SEDE	
INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI	VASO CAPSULA GL 70 C/FE 91	RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo Comune
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
SPECIFICHE DI PRODOTTO	LIMITE DI CONFORMITA'	
Carica batterica totale	10 ufc/g	
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g	
Salmonella	Assente/25g	
Listeria monocytogenes	Assente/25g	

I dati riportati nella presente scheda non sostituiscono in alcun modo l'etichetta apposta sul prodotto

VALIDITA': QUESTA SCHEDA TECNICA HA VALIDITA' A PARTIRE DALLA DATA SOPRA INDICATA E SARA' SOSTITUITA QUANDO INTERVERRANNO CAMBIAMENTI SOSTANZIALI NELLA PRODUZIONE, IN GRADO DI MUTARE ALCUNI REQUISITI ESSENZIALI DEL PRODOTTO O QUANDO I RIFERIMENTI LEGISLATIVI SUBIRANNO UNA MODIFICA TALE DA RICHIEDERE UNA REVISIONE