	Scheda Tecnica	Codice prodotto: C-P/1/6
	CREMA DI PORCINI ML.850 (PZ 6)	Revisione n° 3
		Del 01/08/2022

	Denominazione di vendita	Crema di porcini
	Descrizione del prodotto	Conserva vegetale di funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) in crema

DATI CONFEZIONE		
Codice EAN	8002622000309	
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	8002622011787	
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	8002622004765
Imballi per strato	12
Strati per pallet	9

INGREDIENTI

porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 75%, olio di semi di girasole, acqua, brodo ai funghi porcini [sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (mais, patate), funghi porcini disidratati 7% (Boletus edulis e relativo gruppo), verdure disidratate (cipolla, carota, aglio), olio di girasole, aromi, pepe], sale, amido di riso, aromi, pepe, prezzemolo disidratato, antiossidante: E300.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valore
Energia	kJ	971
Energia	Kcal	236

Grassi	g	25
di cui: acidi grassi saturi	g	2,7
Carboidrati	g	0,9
di cui: zuccheri	g	0,7
Proteine	g	1,5
Fibre	g	0,7
Sale	g	1,0

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
pH		> 4,6
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	MPN/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