

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>08-008 FUNGHI MISTI TRIFOLATI</b>
<b>SHELF-LIFE</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:</b>	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

### CARATTERISTICHE GENERALI

**INGREDIENTI:** Funghi misti in proporzione variabile (68%): funghi Famigliola gialla (*Pholiota mutabilis*), Funghi di Muschio (*Volvariella volvacea*), Funghi Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), ShiiTake (*Lentinus edodes*), Funghi Castagnoli (*Stropharia rugosoannulata*), Funghi Porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo), Funghi Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), olio di semi di girasole, acqua, sale, cipolla, aromi, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di semi di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), aglio in polvere, pepe in polvere, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.

**Dir. 2003/89/CE e ss.mm.ii. – Il prodotto non contiene allergeni.**

**Reg. UE 828/2014 - Senza glutine.**

Il prodotto non contiene O.G.M. ai sensi dei reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Non sono contenute sostanze ionizzate o irradiate.

<b>Imballo primario</b>	Latta in banda stagnata - 850 ml - Ø: 100 mm – h:118 mm Conforme Reg. CE 1935/2004 - 10/2011 e ss.mm.ii. Codice Riciclo FE40
<b>Quantità nominale</b>	800 g
<b>Imballo secondario</b>	205x308x120h (mm) Termopacco da 6 conf. con film termoretrato (TP)
<b>Pallettizzazione</b>	pezzi / TP: 6 – TP / strato: 12 – Strati / pallet: 12
<b>Pallet Epal</b>	80x120x164h (cm)
<b>Codice TARIC</b>	2003909000

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

**REG. CE 1881/2006 – REG. CE 629/2008 – REG. CE 420/2011 – REG. CE 488/2014**

pH: 4.50 ± 0.2

NaCl (%): 1.75% ± 0.2

Vuoto: < 50 mmHg

Contaminanti: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea.

Corpi estranei: assenti.

Processo sterilizzazione:  $F_0 > 6$

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

REG. CE 2073/2005 - REG. CE 1441/2007

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione post incubazione per:

- 15gg@37°C
- 7 gg@55°C

(caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto sterilizzato.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO (EU)

Energia	713 kJ / 170 kcal
Grassi	17 g
- di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	1,3 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	1,9 g
Sale	1,8 g

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO (USA)

Valor energetico: 713 kJ / 170 kcal

Carboidrati: 1,3%

Fibra alimentare 2,4%

Zuccheri totali: 0,5%

Calcio 25 mg

Ferro: 3 mg

Sodio: 720 mg

Colesterolo: < 2,0 mg

Vit. A: 90 IU

Vit. C: 9 mg

Proteine: 1,2%

Sodio cloruro: 1,8%

Grassi: 17%

Grassi saturi: 1,9%

Acidi grassi trans: < 0,05%

## DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato irradiato e non contiene ingredienti che siano stati irradiati secondo Reg. 1999/2/CE del 22 febbraio 1999

### CONTAMINANTI

Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e ss.mm.ii.

### PESTICIDI

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

### TRASPORTO

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004