

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO <i>Denominazione di vendita</i>	08-045 funghi porcini trifolati "Frescovivo" con crema <i>Funghi porcini trifolati in olio di semi di girasole</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	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 porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo)(69%), olio di semi di girasole, estratto di lievito, sale, destrosio, aglio in polvere, correttore di acidità: E270, E330, pepe in polvere, antiossidante: E300.

Dir. 2003/89/CE – Il prodotto non contiene allergeni.

Reg. UE 828/2014 - Senza glutine.

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Imballo primario	Latta in banda stagnata da 850 ml conforme Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 10/11 e s.m.i.
Quantità nominale	780 g
Pallet	Pezzi / Cartone: 6 – Cartoni / strato: 12 – Pezzi totali: 864
Codice TARIC	2003909000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: porcino dal fresco tagliato a pezzetti e trifolato unitamente a crema di porcino.

Colore: scuro con sfumature brune più o meno accentuate.

Sapore: tipico del porcino fresco, senza odori e sapori estranei.

Consistenza: sodo, con crema vellutata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

pH: 3.90 ± 0.2

Cloruro di Sodio: 2.0% ± 0.3

Vuoto: 35 cm Hg massimo – 15 cm Hg minimo

Processo Pastorizzazione: F₁₀₀ > 3 min.

Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi Comunitarie.

Corpi estranei: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione post incubazione per:

- 15gg@37°C

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

Carica Batterica Mesofila: < 100 UFC/1g

Coliformi: assenti

Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g

Lieviti e muffe: assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 888 kJ / 216 kcal

Grassi: 22 g

- di cui acidi grassi saturi: 2,4 g

Carboidrati: 2,5 g

- di cui zuccheri: 1,8 g

Proteine: 1,9 g

Sale: 1,9 g