

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
08/06/2015

Check
17/09/2020

Cod.:006535

FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI / SAUTEED CHAMPIGNONS



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) 62.5%, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, spezie / *Cultivated mushrooms (Agaricus bisporus) 62.5%, sunflower oil, parsley, garlic, salt, flavor enhancer: monosodium glutamate E621, spices.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 800 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity /

Shelf life 48 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *48 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy*

Modalità di conservazione/ Storage conditions Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare in breve tempo / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.*

Modalità di uso/ Conditions of use Sgocciolare prima dell'uso / *Drain before use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	Energia/ Energy	396 kJ /96 kcal
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product	Grassi/ Fat	7.1 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.8 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	1.5 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	1.5 g
	Proteine/ Protein	4.8 g
	Sale/ Salt	2.3 g

Allergeni/ Allergens Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*



Clostridi solfito riduttori / <i>Sulphite-reducing clostridia</i> Carica batterica mesofila / <i>Mesophilic aerobic bacteria</i> Coliformi / <i>Coliforms</i> <i>Escherichia coli</i>	Assente/ Absent <10 UFC/g – CFU/g Assente/ Absent Assente/ Absent		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
pH	6.4 ± 0.2		
NaCl (%)	2.3 ± 0.3		
INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION			
Confezione primaria/ Primary packaging			
Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplate can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (hxd): 11.8 x 9.9 cm		
Marchio/ Brand	Ristoris		
Imballo/Packaging			
Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lxpxh) / (lxwxh): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.5 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6
Pallet			
Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 864
EAN13: 8056515240938	TARIC CODE:		

