

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 02
15/02/2020

Check 02
16/11/2020

Cod.: 006563

FUNGHETTI CHAMPIGNONS IN OLIO/

SMALL CHAMPIGNONS IN OIL

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) 70 %, olio di semi di girasole, sale, zucchero, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aglio, aceto di vino, vino bianco, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido L-ascorbico E300 / *Cultivated mushrooms (Agaricus bisporus), sunflower seeds oil, salt, sugar, flavour enhancer: monosodium glutamate, garlic, wine vinegar, white wine, acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: L-ascorbic acid E300.*

Count or Size

/

Quantità netta/ Net quantity

800 g

Quantità sgocciolata/ Drained quantity

560 g

Shelf life

36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 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

Valori nutrizionali medi per
100 g di prodotto
sgocciolato/ Nutritional
average values for 100 g of
drained product

Energia/ Energy

396 kJ /96 kcal

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 30°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ Product microbiologically stable: no camber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. 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/ <i>Absent</i> <10 UFC/g – CFU/g Assente/ <i>Absent</i> Assente/ <i>Absent</i>		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
pH NaCl (%)	5.9 ±0.2 2.5 ±0.3		
INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION			
Confezione primaria/ Primary packaging			
Descrizione/ <i>Description:</i> Latta in banda stagnata / <i>Tinplate can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (d x h): 9.9 x 11.8 cm		
Marchio/ Brand	Ristoris		
Imballo/Packaging			
Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x p x h) / (l x w x h): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 6.4 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: 8056515243724	TAR CODE:	20031030 00	

