

SCHEMA TECNICA Crema con funghi porcini e tartufo 45 g

DATA: 22/04/2020

1	SKU	CFT.045
2	Denominazione legale	Crema con funghi porcini e tartufo
3	Ingredienti	funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>), olio di oliva, funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 20%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, emulsionante: lecitina di girasole, sale, piante aromatiche, funghi porcini secchi (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 0.4%, aroma, spezie.
4	Modalità di conservazione	Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e + 4° C e consumare entro qualche giorno.
5	Termine di conservabilità	Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data indicata sulla capsula
6	Peso netto	45 g
7	Valori nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1454 kJ (353 kcal), Grassi 35,0 g (di cui acidi grassi saturi 5,6 g), Carboidrati 3,4 g (di cui zuccheri 1,8 g), Proteine 4,3 g, Sale 1,39 g.
8	Status legale	Il prodotto è conforme a tutte le normative nazionali e comunitarie sulla sicurezza alimentare
9	Produttore	Calugi srl via Cerbioni, 38 50051 Castelfiorentino (FI) - Italy
10	Additivi	Lecitina di girasole come emulsionante
11	Aromi	Sì, conforme al reg. 1334/CE.
12	Allergeni	Nessuno
13	Colore	Tipico dei funghi contenuti
14	Odore	Tipico dei funghi contenuti
15	Sapore	Tipico dei funghi contenuti
16	Conservabilità	Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta
17	Imballaggio	Cartoni da 6 o 12 pezzi. (pallettizzazione su europallet in cartoni da 12 pezzi)
18	Avvertenza	La ditta si riserva di apportare variazioni ai prodotti relativamente a composizione, ingredienti, formati, ecc. Pertanto, si prega il cliente di richiedere sempre la versione aggiornata di questo documento
19	Particolarità alimentari	Senza glutine
20	Consigli d'uso	Ideale per 3/4 porzioni

SCHEMA TECNICA Crema con funghi porcini e tartufo 45 g

DATA: 22/04/2020

21	Bollo	IT 9-300 CE
22	Codice a barre	8031026600006
23	Tipologia del prodotto	Conserva vegetale
24	Contaminanti	Coliformi totali ufc/g Escherichia coli ufc/g Stafilococco aureo ufc/g Salmonella spp. in 25 g Corpi estranei assenti Residui presidi sanitari conforme al reg. 396/05/ce e succ. Contaminanti chimici conforme al reg. 1881/06/ce e succ. Radioattività conforme al reg. 733/08/ce e succ. Prodotto stabilizzato mediante trattamento termico.
25	Modalità di consumo	Il prodotto puo' essere utilizzato tal quale, come ingrediente e/o aromatizzante di primi piatti, secondi, contorni, crostini ed altri prodotti analoghi
26	OGM	Non contiene OGM