
	Scheda Tecnica	Codice prodotto: CAN/B/1,85
	CHAMPIGNONS AFFETT.NATURALE BST KG 1,85	Revisione n° 4 Del 09/06/2015

	Denominazione di vendita	Champignons affettati al naturale
	Descrizione del prodotto	Conserva di funghi prataioli coltivati affettati immersi in liquido di governo

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8002622000866
Peso netto (g)	1850
Capacità nominale (ml)	-
Peso sgocciolato (g)	1200
Materiale imballo primario	Busta Termosaldata Poliaccoppiata
Lotto di produzione e Termine Minimo di Conservazione (TMC)	Lotto e TMC sono impressi sull'imballo primario a getto di inchiostro indelebile.
TMC in mesi	36
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro tre giorni.

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN cartone	8002622005175	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	12	
Dimensioni	Altezza (cm)	21,5
	Larghezza (cm)	41,5
	Profondità (cm)	35,0
Peso lordo (kg)	23,0	

DATI PALLET	
Tipo	Europallet 80 x 120
Imballi per strato	6
Strati per pallet	5

INGREDIENTI
Funghi Champignons coltivati (Agaricus bisporus), acqua, sale, amido di riso, antiossidante: acido ascorbico; correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO		
Parametri	Unità di misura	Valore
Energia	kJ	91

Energia	Kcal	22
Grassi	g	< 0,5
di cui: acidi grassi saturi	g	< 0,5
Carboidrati	g	1,2
di cui: zuccheri	g	0,0
Proteine	g	2,2
Fibre	g	3,3
Sale	g	1,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Tipico dei vegetali presenti
Odore	Caratteristico, senza note anomale e sgradevoli
Sapore	Gradevole
Consistenza	Soda
Aspetto complessivo	Buono

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Unità di misura	Valore
pH		< 4,2
Cloruro di sodio	% (g/100g)	< 2,5
Acidità (espressa in ac. oleico)	%	-
Numero di perossidi	meq O2/Kg	-

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore
Carica Microbica Totale (CMT)	UFC/g	< 100
Spore di sporigeni aerobi	UFC/g	< 10
Spore di sporigeni anaerobi	MPN/g	< 3
Enterobatteriacee	UFC/g	< 10

ALLERGENI

Informazioni sugli allergeni conformi alle Direttive 2000/13/CE, 2006/14/CE e Regolamento 1169/2011.

Allergeni	Contenuto nel prodotto	Presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce azzurro	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO

Latte e prodotti a base di latte	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

OGM

Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

CONTAMINANTI

Conforme a quanto definito dalla legislazione vigente Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; tutte le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative non impegnative