

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

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

<b>DATI CONFEZIONE</b>	
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.

<b>IMBALLO SECONDARIO</b>		
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	

<b>DATI PALLET</b>	
Tipo	Europallet 80 x 120
Imballi per strato	6
Strati per pallet	5

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

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO</b>		
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 <sub>2</sub>	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*