

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01

28/03/2022

Cod.:006525		FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI – GRAN RISPARMIO	
		SAUTEED CHAMPIGNONS – GREAT SAVING	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ <i>Ingredients</i>		funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>) (82%), olio vegetale di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio, amido di riso, preparato per brodo, spezie. / <i>Cultivated mushrooms (Agaricus bisporus) (82%), vegetable sunflower oil, salt, parsley, garlic, rice starch, broth mix, spices</i>	
Count or Size		/	
Quantità netta/ Net quantity		1450 g	
Quantità sgocciolata/ Drained quantity		1200 g	
Shelf life		36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / 36 months from the production date. <i>Date impressed as dd.mm.yy.</i>	
Modalità di conservazione/ <i>Storage conditions</i>		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 / <i>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.</i>	
Modalità di uso/ <i>Conditions of use</i>		Sgocciolare prima dell’uso / <i>Drain before use</i>	
Dichiarazione nutrizionale/ <i>Nutrition Declaration</i> <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Energia/ <i>Energy</i>		299 kJ / 72 kcal
	Grassi/ <i>Fat</i>		3.4 g
	di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>		0.3 g
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>		1.5 g
	di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>		1.5 g
	Proteine/ <i>Protein</i>		4.2 g
	Sale/ <i>Salt</i>		1.6 g
Allergeni/ <i>Allergens</i>		Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell’allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>	



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.*

Carica mesofila total / <i>Total mesophilic load</i>	<1000 UFC/g – CFU/g
Muffe/ <i>Moulds</i>	<100 UFC/g– CFU/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	<100 UFC/g – CFU/g
Clostridi solfito riduttori / <i>Sulphite-reducing clostridia</i>	<10 UFC/g – CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/ Absent - in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	5.8 ± 0.5
Salinità %	2.3 ± 0.5

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description</i> : Busta / <i>Bag</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size</i> : (l x h): 27 x 38 cm
Marchio/ <i>Brand</i>	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): 33.5 x 25.5 x 19.2 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight</i> : 8.7 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> : 10	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet</i> : 6	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet</i> : 360
---	--	---	--

EAN13: 8056515243557

TARIC CODE: 20031030

