

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
08/06/2015

Cod.:006535		FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI /					
		SAUTEED CHAMPIGNONS					
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS							
Ingredienti/ Ingredients		Funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>) 62.5%, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, spezie / <i>Cultivated mushrooms (Agaricus bisporus) 62.5%, sunflower oil, parsley, garlic, salt, flavor enhancer: monosodium glutamate E621, spices.</i>					
Count or Size		/					
Quantità netta/ Net quantity		800 g					
Quantità sgocciolata/ Drained quantity		/					
Shelf life		48 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / 48 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 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ Product microbiologically stable: no canber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.							
Clostridi solfito riduttori / Sulphite-reducing clostridia				Assente/ Absent			
Carica batterica mesofila / Mesophilic aerobic bacteria				<10 UFC/g – CFU/g			
Coliformi / Coliforms				Assente/ Absent			
Escherichia coli				Assente/ Absent			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS							
pH				6.4 ± 0.2			
NaCl (%)				2.3 ± 0.3			

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ *Description:*
Barattolo in banda stagnata / *Tinplate can*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(hxd): 11.8 x 9.9 cm

Marchio/ Brand

Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description:*
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(lpxh) / (lwxh):
30 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
5.5 kg

Pz imballo/
Packaging pieces:
6

Pallet

Descrizione/ *Description:*
Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/ *Cartons*
per layer:
12

Numero strati per
pallet/ *Number of*
layers per pallet:
12

Pz pallet/ *Pieces per*
pallet:
864

EAN13: 8056515240938

TARIC CODE: