

Scheda tecnica - Technical sheet

Cod.:007570		FUNGHI PORCINI CREMOSI – SPECIALE PIZZA /	
		CREAMY PORCINI MUSHROOMS –SPECIAL PIZZA	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 70%, olio di semi di girasole, acqua, amido di mais, preparato per brodo, aglio, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi, spezie, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico/ Boletus mushrooms (Boletus edulis and related group) 70%, sunflower oil, water, corn starch, preparation for broth, garlic, salt, flavour enhancer: monosodium glutamate, flavourings, spices, acidity regulator: citric acid, antioxidant: L-ascorbic acid.		
Count or Size	/		
Quantità netta/ Net quantity	790 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 entro 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	Pronto all'uso / Ready to use		
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	Energia/ Energy	513 kJ / 124 kcal	
	Grassi/ Fat	11.5 g	
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	1.2 g	
	Carboidrati/ Carbohydrate	1.4 g	
	di cui zuccheri/ of which sugars	0.7 g	
	Proteine/ Protein	2.9 g	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product	Sale/ Salt	2.1 g	
Allergeni/ Allergens	Il prodotto non contiene allergeni, in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / The product does not contain any allergens referring to 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.*

Carica batterica mesofila / *Mesophilic bacteria count*
Muffe e lieviti / *Moulds and yeast*

<1000 UFC/g – CFU/g
<100 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH
NaCl (%)

4.8 ± 0.2
1.7 ± 0.2

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

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

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

Marchio/ *Brand*

Ristoris

Imballo/ *Packaging*

Descrizione/ *Description:*
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(l x p x h) / (l x w x h):
30.5 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
5.6 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: 8056515241096

TARIC CODE:

2003 9090 00

