

Foto

Dati Anagrafici

Descrizione

Ingredienti Può contenere tracce di sedano."/>

Cod. EAN TMC

Imballo Primario

Descrizione Volume Peso Lordo

Dimensioni mm Peso netto Peso Sgocc.

Imballo Secondario

Imballo Peso Imballo

Dimensioni mm Cod. EAN

Pallettizzazione

Descrizione N° Imballi X Strato

N° Strati X Pall. Tot. Imballi H Pallet

Stoccaggio

Modo D'Uso

PRODUTTORE: SIMENS ALIMENTARE SRL, VICOLO F.BARACCA, 1 35018 SAN MARTINO DI LUPARI PD TEL 00390495952588 FAX 00390495953170 E MAIL info@simensalimentare.it

CLIENTE:

DATA EMISSIONE: 02/12/2017

PREPARATO: CQ

VERIFICATO: RDD

APPROVATO: CDA.

Simens S.r.l.	Scheda tecnica di Prodotto	Sigla Documento: STP-322
	FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI IN OLIO LATTA 1/2 codice interno 00.278	Revisione: 5 Pagina 2 di 2

Denominazione di vendita: FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI IN OLIO LATTA 1/2

Descrizione del prodotto: Prodotto ottenuto da Funghi champignons coltivati "agaricus bisporus" freschi, lavati, cotti, tagliati, conditi con olio, sale e una miscela di spezie, confezionati in contenitori ermetici, sottoposti a processo termico di conservazione.

Ingredienti: Funghi coltivati "Agaricus Bisporus" 63%, olio di girasole, sale, amido di riso, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, zucchero, prezzemolo, pepe, cipolla, aglio, estratto di lievito. Può contenere tracce di sedano.

Contenuto e imballo primario/processo di conservazione.		normativa vigente.
Caratteristiche imballo	Barattolo in banda stagnata .	REG CE 1935/2004 e REG CE 10/2011
capacità in ml	425 ml	legge nr.690 del 25.10.78 - idl 06
Peso netto in g	380 g	legge nr.690 del 25.10.78 - idl 06
Peso sgocciolato in g		legge nr.690 del 25.10.78 - idl 06
Processo di conservazione	Sterilizzazione	idl 05
codice e marcatura	Sul tappo del contenitore è impresso scadenza e lotto produzione	idl 16

Chimico Fisiche				
pH	unità	6 ± 1	phmetro	idl 23
Vuoto Spazio in testa	-mb	presente	vuotometro	
Cloruro di Sodio	%	2% ± 1		
Metalli pesanti	mg/kg	nei limiti	laboratorio est.	rif. Normaiva vigenti in italia
Residui Fitofarmaci	mg/kg	nei limiti	laboratorio est.	rif. Normaiva vigenti in italia

Filt Test				
Corpi estranei metallici / vetrosi > 5mm	unità / vaso	assenti		
Corpi estranei plastici > 5mm	unità / vaso	assenti		
Materiali vegetali estranei	unità / vaso	<1%		

Microbiologiche		
Supera prova di stabilità dopo incubazione a 37 °C per 7 gg		Idl 11

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100 G. PRODOTTO SGOCCIOLATO)			
Nutrizionale	unità di misura	valori	note
Energia	KJ	250	
Energia	kcal	60	
Grassi	g	4,2	
di cui acidi grassi saturi	g	0,5	
Carboidrati totali	g	2,2	
di cui zuccheri	g	1,3	
fibra	g	2,1	
Proteine	g	2,4	
sale	g	1,79	

Organolettiche	Note/ Tolleranza
Prodotto confezionato in Italia.	10% con cappello fino a 70 mm
Cappe aperte: 35%	10%
Colore: Marrone chiaro, è ammessa che i funghi con cappe aperte siano di colore più scuro.	
Odore: Tipico del prodotto trifolato, aromatico, assenza di odori estranei.	
Sapore: Tipico del fungo aromatizzato con spezie e aromi.	
Consistenza: Morbida elastica, ma non troppo tenera.	
Consistenza: Morbida elastica, assenza di parti crude.	

Data di emissione	Preparato	Verificato	Approvato
02/12/2017	CQ	RDD	CdA.