

Foto

Dati Anagrafici

Descrizione

Ingredienti

Porcini " boletus edulis e relativo gruppo" 70%, olio di semi di girasole, sale, zucchero, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico , cipolla, pepe, aglio, prezzemolo, estratto di lievito, aromi, correttore di acidita' : acido citrico, antiossidante : acido ascorbico. **Può contenere tracce di sedano e anidride solforosa.**

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. H Pallet

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: 15/01/2019

PREPARATO: CQ

VERIFICATO: RDD

APPROVATO: CDA.

Stoccaggio

Modo D'Uso

Simens S.r.l.	Scheda tecnica di Prodotto	Sigla Documento: STP-221
	FUNGHI E SAPORI - PORCINI TRIFOLATI SPECIAL PIZZA 1/1 LATTA COD.INTERNO 00.319	Revisione: 7 Pagina 2 di 2

Denominazione di vendita: FUNGHI E SAPORI - PORCINI TRIFOLATI SPECIAL PIZZA 1/1 LATTA
--

Descrizione del prodotto:	Prodotto ottenuto da funghi porcini "boletus edulis" lavati, cotti, tagliati, conditi con olio, sale e una miscela di spezie, confezionati in contenitori ermetici, sottoposti a processo termico di conservazione.
----------------------------------	---

Ingredienti:	Porcini " boletus edulis e relativo gruppo" 70%, olio di semi di girasole, sale, zucchero, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico , cipolla, pepe, aglio, prezzemolo, estratto di lievito, aromi, correttore di acidità : acido citrico, antiossidante : acido ascorbico. Può contenere tracce di sedano e anidride solforosa.
---------------------	---

Contenuto e imballo primario/processo di conservazione.		normativa vigente.
Caratteristiche imballo	Barattolo in banda stagnata dore' interno grezzo esterno dim. 99 x 118	REG CE 1935/2004 e REG CE 10/2011
capacita in ml	850 ml	legge nr.690 del 25.10.78 - idl 06
Peso netto in g	790 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	5 ± 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

Filtth Test				
Corpi estranei metallici / vetrosi > 5mm	unità / vaso	assenti		Maggiori di 4 mm
Corpi estranei plastici > 5mm	unità / vaso	assenti		
Materiali vegetali estranei	unità / vaso	<1%		
Insetti o parassiti interi	unità / vaso	assenti		

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	190	
Energia	kcal	46	
Grassi	g	2,9	
di cui acidi grassi saturi	g	0,4	
Carboidrati	g	1,3	
di cui zuccheri	g	0,4	
fibra	g	2,0	
Proteine	g	2,6	
sale	g	1,37	

Organolettiche	Note/ Tolleranza
Colore: Marrone chiaro.	
Odore: Tipico del porcino trifolato, aromatico, assenza di odori estranei.	
Sapore: Tipico del fungo porcino aromatizzato con spezie e aromi.	
Consistenza: Morbida, soda ed elastica, ma non troppo tenera.	

Data di emissione	Preparato	Verificato	Approvato
15/01/2019	CQ	RDD	CdA.