

Foto

Dati Anagrafici

Descrizione

Ingredienti

Cod. EAN TMC

Imballo Primario

Descrizione Volume Peso Lordo

Dimensioni mm Peso netto Peso Sgocc.

Imballo Secondario

Imballo

Dimensioni mm Cod. EAN

Pallettizzazione

Descrizione N° Imballi X Strato

N° Strati X Pall. Tot. Imballi H Pallet mm

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: 04/04/2013

PREPARATO: CQ

VERIFICATO: RDD

APPROVATO: CDA.

Simens S.r.l.	Scheda tecnica di Prodotto	Sigla Documento: STP-570
	FUNGHI E SAPORI - PORCINI SPECIAL PIZZA BUSTA GR 700 COD.INTERNO 00.239	Revisione: 2 Pagina 2 di 2

Denominazione di vendita: FUNGHI E SAPORI - PORCINI SPECIAL PIZZA BUSTA GR 700

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: Funghi porcini "Boletus edulis" e relativo gruppo (80%), olio 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		REG CE 1935/2004 e REG CE 10/2011
capacità in ml		legge nr.690 del 25.10.78 - idl 06
Peso netto in g	700 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

Filth 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)			
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 di marcio , di rancido odori sgradevoli od eccessivi odori estranei.	
Sapore : tipico del porcino, aromatizzato con spezie ed aromi assenza di sapori estranei di amrcio , di rancido odori sgradevoli od eccessivi	
Consistenza: Morbida, soda ed elastica, ma non troppo tenera.	

Data di emissione	Preparato	Verificato	Approvato
04/04/2013	CQ	RDD	CdA.