

Foto

Dati Anagrafici

Descrizione

Ingredienti

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: MARR

DATA EMISSIONE: 22/06/2016

PREPARATO: CQ

VERIFICATO: RDD

APPROVATO: CDA.

Simens S.r.l.	Scheda tecnica di Prodotto	Sigla Documento: STP-265
	GRAN NATURA PORCINI TRIFOLATI GOURMET CON CREMA LATTA 1/1 G.790 COD. 00.479	Revisione: 6 Pagina 2 di 2

Denominazione di vendita: GRAN NATURA PORCINI TRIFOLATI GOURMET CON CREMA LATTA 1/1 G.790

Descrizione del prodotto: Prodotto ottenuto da funghi porcini "boletus edulis" lavati, cotti, tagliati, conditi con una crema di funghi porcini ed 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 71%, olio vegetale (olio di soia - olio di semi di girasole), sale, amido di riso, 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	CE 2001/61 DEL 8/8/01
capacità 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.	ref. Normaiva vigenti in italia
Residui Fitofarmaci	mg/kg	nei limiti	laboratorio est.	ref. Normaiva vigenti in italia

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

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	552	
Energia	kcal	134	
Grassi	g	12	
di cui acidi grassi saturi	g	1,7	
Carboidrati	g	2,6	
di cui zuccheri	g	0,7	
fibra	g	1,9	
Proteine	g	2,0	
sale	g	1,1	

Organolettiche	Note/ Tolleranza
Taglio : teste e gambi tagliati a pezzi piccoli	
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
22/06/2016	CQ	RDD	CdA.