

**SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET****Crema di funghi porcini / Porcini mushrooms cream**

7.5-ST-BISA

Rev.4 del 01/02/18

EAN ...

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi Porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 72%, olio extra vergine di oliva, sale, aroma naturale, aglio, correttore di acidità: E270, pepe. Origine dei funghi: UE. / Porcini mushrooms (*Boletus edulis* and relative group) 72%, extra virgin olive oil, salt, natural flavour, garlic, acidity regulator: E270, pepper. Origin of the mushrooms EU.

ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011

Può contenere latte, frutta a guscio e arachidi. / May contain milk, nuts and peanuts.

OGM / GMO

Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of contamination GMO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto / Aspect	crema / cream
Colore / Color	dal beige al marrone / from beige to brown
Odore / Smell	caratteristico degli ingredienti / characteristic of the ingredients
Sapore / Taste	caratteristico degli ingredienti / characteristic of the ingredients

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Peso / Weight	netto / net: 180g - lordo / gross: 328g
Imballaggio Primario / Primary Package	vaso / jar: 212B standard capsula / cap: twist off 63
Imballo Secondario / Secondary packaging	cartone da 12 pezzi / carton of 12 pieces

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHIMICO-PHYSICAL CHARACTERISTICS

<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Standard</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Tolleranze / Tolerances</i>
Residuo rifrattometrico / Refractometric residual	-	°Brix	
Bostwich	-	cm/30"	
Vuoto / Vacuum	0.2	bar	min.
pH	4.5	-	max.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di Misura / Unit of measurement</i>	<i>Valori / Values</i>
Valore Energetico / Energy value	kJ / kcal	966 / 234
Grassi / Fat	g / 100 g	23.0
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	3.7
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	2.4
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	0.2
Fibre / Fiber	g / 100 g	2.5
Proteine / Protein	g / 100 g	3.2
Sale / Salt	g / 100 g	1.5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di Misura / Unit of measurement</i>	<i>Tolleranze / Tolerances</i>
Carica Mesofila Totale / TCB	UFC/g – CFU/g	< 10 ³
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 10
Enterobatteri totali / Enterobacteria	UFC/g – CFU/g	< 10
Muffe e lieviti / Moulds and yeasts	UFC/g – CFU/g	< 20
Lattobacilli / Lactobacillus	UFC/g – CFU/g	< 10
Batteri solfito riduttori/Sulphite reducing bacteria	UFC/g – CFU/g	< 10

**SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET****Crema di funghi porcini / Porcini mushrooms cream**

7.5-ST-BISA

Rev.4 del 01/02/18

EAN ...

CONSERVAZIONE E CONSUMO / CONSERVATION AND CONSUMPTION**Shelf life:** 30 mesi dalla produzione / 30 months from production.**Utilizzo / Use:** prodotto pronto per l'uso. Scaldare a fuoco lento, aggiungere alla pasta scolata. / Ready to use. Ideal for pasta dishes. Drain the pasta and mix it with the product, then sauté.**Conservazione / Storage:** lontano da fonti dirette di luce e calore. Dopo aperto conservare in frigo coperto di olio e consumare entro 3-4 giorni. / Far from direct light and heat. Cover with oil, refrigerate and consume within 3-4 days after opening.

Revisione Numero / Rev. Nr.	Data / Date	Firma RSA / RSA Signature
00	03/11/2022	<i>Amalia TOUT</i>