



## Scheda tecnica prodotto

Nome prodotto:	Sauce squeeze porcini
Codice:	15055
Denominazione di vendita:	Crema di porcini

### Caratteristiche:

Descrizione (breve descrizione delle caratteristiche del prodotto)	Crema di porcini: granulometria fine, color nocciola e sapore tipico del porcino
Peso lordo in kg (in caso di pesi variabili indicare un peso medio)	Peso lordo di uno squeezer 0,7 kg
Pezzi per cartone	8
Ingredienti	funghi porcini tritati (Boletus Edulis e rel. gruppo) (50%), acqua, olio di semi di girasole, amido di riso, cipolla, sale, preparato per brodo vegetale senza glutammato (sale, estratto di lievito, farina di riso, grasso vegetale di palma, cipolla, aglio), prezzemolo, aglio, pepe, aromi. Antiossidante: E300. Correttore di acidità: E575, E330
Conservazione (temperature/fonti di calore, ecc)	Dopo l'apertura conservare in frigorifero
Durabilità prodotto una volta aperto	Alcuni giorni
Valori nutrizionali/energetici	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ Valori medi per 100g-NUTRITION DECLARATION/ Average value for 100g -VALEURS NUTRITIONELLES/ Valeurs par 100g- NÄHRWERTDEKLARATION/ Nährwerte für 100g</b>	
<b>Energia/ Energy/ Énergie/ Energiewert kcal</b>	<b>495 kJ/ 120</b>
<b>Grassi/ Fat/ Matières grasses/ Fet g</b>	<b>9,4</b>
<b>di cui saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäure g</b>	<b>1,2</b>
<b>Carboidrati/ Carbohydrate/ Glucides/ Kohlenhydrate g</b>	<b>5,9</b>
<b>Di cui zuccheri/ of which sugar/ don't sucres/ davon zucker g</b>	<b>0,5</b>
<b>Fibre/ Fibre/ Fibre alimentaires/ Ballaststoffe g</b>	<b>2,9</b>
<b>Proteine/ Protein/ Protèines/ Eiweiss g</b>	<b>1,4</b>
<b>Sale/ Salt/Selz/ Salz g</b>	<b>1,5</b>
Caratteristiche microbiologiche	Conta di microrganismi a 30°C <10 UFC/g Conta di microrganismi aerobi termofili <10 UFC/g Conta enterobacteriacee <10 UFC/g Conta di Clostridi solfito riduttori <10 UFC/g Spore di Bacillus Cereus <10 UFC/g
Caratteristiche chimico-fisiche	p H 3,9-4.3
Descrizione processo produttivo	I porcini dissalati e i porcini secchi vengono dissalati e miscelati con gli altri ingredienti. Ottenuta la crema si riempiono i contenitori in

	linea automatica. Le confezioni chiuse vengono trattate termicamente in autoclave.
Bollo CEE	1988/L
Codice EAN	8011856002577
Codice ITF	

### *Allergeni/Ogm*

<i>Allergene</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Cereali contenenti <b>glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e derivati		X
Uova e derivati		X
Pesce e derivati		X
Arachidi e derivati		X
Soia e derivati		X
Latte e derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		X
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X
Lupino e derivati		X
Molluschi e derivati		X

<i>OGM</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Il prodotto contiene OGM?		x