

Codice articolo
RJ1650Denominazione commerciale
Funghi Delicati 1 kgIT
2013/L
CEDenominazione prodotto
Salsa spalmabile di maionese con funghi prataioli trifolati a fetteTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE: FUNGHI DELICATI
 BARCODE: 8001246011005
 DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
 MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: maionese (olio di semi di girasole, acqua, UOVA di gallina pastorizzate, aceto di vino, zucchero, amido modificato di mais, sale, semi di SENAPE, spezie, succo di limone da concentrato. Conservante: acido sorbico. Acidificante: acido citrico), funghi trifolati 31% (funghi (Agaricus bisporus) 90%, olio di semi di girasole, sale, erbe), aglio in polvere. Addensante: gomma di guar, gomma di xantano. Può contenere tracce di GLUTINE.

SENZA OLIO DI PALMA
 VEGETARIANO

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: 40 gg
 MODALITA' DI UTILIZZO: Spalmare su fette di pane o su tramezzini. Prodotto pronto al consumo. Una volta aperta la confezione consumare entro 2/3 giorni.
 DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC): Pezzo
 PESO NETTO: 1.000 g e PESO LORDO: 1.050 g
 CONFEZIONATO IN:
 TIPO CONFEZIONE: Vaschetta in APET con film termosaldato in PET
 MISURE (in millimetri): Larghezza 197 Altezza 70 Profondità 153

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV): Cartone
 NUMERO UMC PER CARTONE: 2
 PESO LORDO UMV: 2243 g
 TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
 MISURE (in millimetri): Larghezza 324 Altezza 92 Profondità 217
 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 12 UMV per pedana 120

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia	1788 kJ / 426 kcal
Grassi	46g
di cui acidi grassi saturi	4,9g
Carboidrati	3,1g
di cui zuccheri	1,6g
Proteine	1,8g
Sale	0,9g
di cui sodio	
Fibra Alimentare	

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 900.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25g
Listeria monocytogenes	assente su 25g

Caratteristiche chimico fisiche

pH	<=4.4	aW
----	-------	----

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)
 Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.
 Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011