



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 01 del 26/06/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI NAMEKO MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY	
Descrizione del prodotto Product description	<p>I funghi chiodini di prima scelta provengono da raccoglitori e zone selezionate. Si presentano interi, regolari, senza base di appoggio al terreno, privi di unità difettose o alterate (impurezze minerali, impurezze di origine vegetale, funghi anneriti, parassiti o loro frammenti, ecc...) immersi in liquido di governo costituito da olio vegetale e confezionati in scatola metallica. La preparazione segue le più avanzate tecnologie di produzione e conservazione, non tralasciando nell'esecuzione la peculiarità della ricetta casalinga che permette di coniugare in armonia il sapore tipico del chiodino con l'aroma delle piante aromatiche e spezie che vengono sapientemente dosate come vuole la tradizione.</p> <p>First quality Nameko mushrooms deriving from selected pickers and cultures; whole, regular, without a land base, no blemished or altered units (mineral impurities, impurities of vegetable origin, fungi, parasites or their blackened fragments, etc.); preserved in vegetable oil and packed in tin plate. Preparation follows the most advanced technologies of production and preservation, but also the homemade recipe that allows you to combine in harmony the typical flavour of "Nameko" mushrooms with herbs and spices, wisely dosed according to the tradition.</p>	
Formato/Packing	1/1	
Cod. Art./Product code	05190	
Cod. EAN/EAN code product	8025797051907	
Cod. Doganale/Customs code	20031030	
Peso netto/Net weight	780g	
Peso sgocciolato/Drained		

26-06-2015



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 01 del 26/06/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

weight		
Capacità contenitore/Can capacity	850ml	
Shelf life del prodotto Expiration in month	24 mesi 24	Imballo primario: latta in banda stagnata Primary pack: tin plate
Imballo secondario: termoretraibile con base in cartone Secondary packaging:	Unità per imballo: 12 Number tin per each pack: 12	Imballi per strato: 7 Number packs per layer: 7
Strati per pallet:	Imballi per pallet: 56	Unità per pallet: 672 Number cans per pallet: 672
Number layers per pallet:	Number packs per pallet: 56	

Ingredienti: funghi nameko (*Pholiota mutabilis*) 72%, olio di semi di girasole, sale, aglio, cipolla, pepe, prezzemolo, aromi, antiossidante: acido ascorbico (E300), correttori di acidità: acido citrico (E330), acido lattico (E270), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621).

Ingredients: Nameko mushrooms (*Pholiota mutabilis*) 72%, sunflower oil, salt, garlic, onion, pepper, parsley, flavourings, antioxidant: ascorbic acid (E300), acidity regulators: citric acid (E330), lactic acid (E270), flavour enhancer: monosodium glutamate (E621).

Caratteristiche organolettiche del prodotto /Sensorial characteristic of the product

Colore/Colour: bruno/brown

odore/Smell: Caratteristico di fungo/Characteristic of the mushrooms

Sapore/Taste: Gradevole/ pleasant

Consistenza/Texture: soda/firm

Aspetto complessivo/Overall appearance: buono/good

Caratteristiche chimico fisiche/Physical-chemical characteristics

pH		< 4,5
Cloruro di sodio	%	< 2.5
Acidità:	% ac. oleico	< 1.0
Numero perossidi	Meq O2/kg	< 5

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics

Carica mesofila	n°/g	< 10
Escherichia coli	n°/g	< 3
Ifomiceti	n°/g	< 10
Spore di clostridi solfitoreducenti	n°/g	0
Stafilococco aureo	n°/g	0

Valori Nutrizionali medi 100 grammi su prodotto sgocciolato / Average nutritional values pr 100g of drained product.

Nutrizionale	Unità di misura	Valori
--------------	-----------------	--------



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 01 del 26/06/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Valore Energetico /Energy Value	Kj / Kcal	395 / 96
Grassi / Fat	g	8,6
di cui saturi / of which saturates	g	1,0
Carboidrati / Carbohydrates	g	1,1
di cui zuccheri / of which sugars	g	0,2
Fibre / Fibre	g	3,2
Proteine / Protein	g	2,0
Sale/ Salt	g	1,9

Codifica lotto di produzione/Batch encoding

Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo regolarmente comunicato all'Ufficio Centrale Metrico e registrato in apposito registro secondo quanto previsto dalla normativa vigente L. 25.10.78 n 690, D.M. 27.02.79, D.M. 09.02.1998 e successive modifiche. Il numero del lotto è impresso a marcatura sulla parte superiore della busta a getto d'inchiostro indelebile./To every production a number of lottery identificativo statement is regularly assigned to the Metric and recorded Central office in special register according to what anticipated from the normative in force L. 25.10.78 ns 690, D.M. 27.02.79, D.M. 09.02.1998 and following changes. The number of the lottery is engraved to marcatura on the superior part of the envelope to throw of indelible ink.

Conservazione/Storage

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo ./Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume in short time.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio):	<input checked="" type="checkbox"/> SI Specificare: _____	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 01 del 26/06/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<p>burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..</p>	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei:</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 01 del 26/06/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	X NO <input type="checkbox"/> NON SA	X NO <input type="checkbox"/> NON SA	X NO <input type="checkbox"/> NON SA
Senape	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA
SO₂ : Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	<input type="checkbox"/> SI Specificare: : _____ X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI X NO <input type="checkbox"/> NON SA

OGM

Tutta la produzione alimentare non impiega ingredienti derivati da Organismi Geneticamente Modificati e pertanto rientra al di sotto della soglia di sicurezza (1%) dove scatta l'obbligo di dichiararlo in etichetta come prescritto dai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003./The entire food production does not use ingredients derived from genetically modified organisms and therefore it is below the safety threshold (1%) where it is required to declare this on the label as prescribed by REC. (EC) 1829/2003 and Reg. (EC) 1830/2003.

Prodotto in Italia per/Produced in Italy for: VIANDER S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – Torgiano (PG) nello stabilimento di Via Roma, 4 – 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD).