

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
07/12/2016

Check
26/01/2018

Cod.:007084

FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATA / SAUTEED NAMEKO MUSHROOMS

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Famigliola gialla Nameko (*Pholiota mutabilis*) 68%, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato monosodico (sale, esaltatore di sapidità: E621, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di palma, inulina, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), latte in polvere, aromi, aglio, pepe, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico. / *Nameko mushrooms (Pholiota mutabilis) 68%, sunflower oil, salt, preparation for broth-based monosodium glutamate (salt, flavour enhancer: E621, rice flour, yeast extract, flavourings, dehydrated vegetables, palm oil, inulin, turmeric, anti-caking agent: E551, spices), milk powder, flavourings, garlic, pepper, acidity regulator: lactic acid, antioxydant: L-ascorbic acid*

Count or Size	/
Quantità netta/ Net quantity	800 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	/

Shelf life 36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy*

Modalità di conservazione/ Storage conditions Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare in breve tempo / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.*

Modalità di uso/ Conditions of use Pronto all'uso / *Ready to use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	<u>Energia/ Energy</u>	297 kJ / 61 kcal
	<u>Grassi/ Fat</u>	6.5 g
	<u>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</u>	0.7 g
<u>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</u>	<u>Carboidrati/ Carbohydrate</u>	1.3 g
	<u>di cui zuccheri/ of which sugars</u>	0.5 g
	<u>Proteine/ Protein</u>	1.9 g
	<u>Sale/ Salt</u>	2.1 g

Allergeni/ Allergens Il prodotto contiene latte in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains milk, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica batterica mesofila / <i>Mesophilic bacteria count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	4.8 ± 0.2
NaCl (%)	2.1 ± 0.2

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ Description: Barattolo in banda stagnata / Tinplate can	Dimensioni imballo/ Packaging size: (h x d): 11.8 x 9.9 cm
---	--

Marchio/ Brand	Ristoris
----------------	----------

Imballo/ Packaging

Descrizione/ Description: Cartone / Carton	Dimensioni imballo/ Packaging size: (l x p x h) / (l x w x h): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ Packaging weight: 5.6 kg	Pz imballo/ Packaging pieces: 6
---	---	--	---------------------------------------

Pallet

Descrizione/ Description: Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ Cartons per layer: 12	Numero strati per pallet/ Number of layers per pallet: 12	Pz pallet/ Pieces per pallet: 864
---	---	--	---

EAN13: 8056515241034

TARIC CODE:

2003 9090 00