

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	03-243 GRANCREMA TARTUFATA BIANCA Condimento a base di funghi prataioli e tartufo in olio di girasole
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Funghi prataioli 62% (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, pane grattugiato (farina di *frumento*, lievito di birra, sale), acqua, sale, tartufo bianchetto (0,5%) (*Tuber Borchii* Vitt.), prezzemolo, funghi porcini secchi (0,5%) (*Boletus edulis* e relativo gruppo), preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, olio di girasole, aromi, verdure disidratate, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, anti agglomerante: E551, spezie), aromi, aglio in polvere, pepe in polvere.

Direttiva CE 2003/89 e ss.mm.ii. – Il prodotto contiene glutine.

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Capacità ISO	Vaso vetro da 580 ml
Quantità nominale	510 g
IMBALLO	12 confezioni / cartone – peso approx. 8 Kg
Pallet	60 cartoni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: il prodotto si presenta di colore chiaro.

Sapore e profumo: estremamente intenso l'aroma del tartufo che emerge netto tra i profumi delicati degli champignons.

Aspetto e Consistenza: crema di fungo champignon e tartufo perfettamente amalgamata e vellutata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH: 5.40 ± 0.3

NaCl (%): 1.7% ± 0.3

Processo Sterilizzazione: F₀ > 6 min.

Vuoto: < 25 mmHg

Saggio di rancidità (Kreiss): negativo

Pesticidi: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea.

Corpi estranei: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto sterilizzato.

Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g

Coliformi: assenti

Batteri Lattici Mesofili: < 10 UFC/1g

Listeria Monocytogenes: assente

Stafilococchi coagulasi: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 456 kJ / 106 kcal

Grassi: 8,8 g

- di cui acidi grassi saturi: 0,9 g

Carboidrati: 4,7 g

- di cui zuccheri: 2,4 g

Proteine: 2,9 g

Sale: 2,1 g