



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 09/05/2022  
Edizione 01

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>PRODOTTO:</b>    | <b>Crema ai funghi porcini</b>                  |
| <b>TRATTAMENTO:</b> | Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30 |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>INGREDIENTI:</b>          | Funghi champignon, Funghi porcini, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, fiocchi di patate, acqua, acido lattico, aroma.  |
| <b>IDONEITA' AL CONSUMO:</b> | Tutti i consumatori<br>(Rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.) La materia prima non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Tracciato in conformità alla norma UNI 10939. |
| <b>INDICAZIONI D'USO:</b>    | Scaldare per qualche minuto in padella, bagnomaria o microonde. Versare sulla pasta e mescolare. Una volta aperto il barattolo conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.  |

|                                     |   |                           |
|-------------------------------------|---|---------------------------|
| <b>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE</b> | Colore: Verde   | Piombo: < 0,2 ppm         |
|                                     | pH: 3,8 < pH < 4,6  | Cadmio: < 0,1 ppm         |
|                                     | R.O.: 10 < R.O. < 12  | Sapore: gradevole         |
|                                     | Alfatossine totali: < 4 microg/Kg                               | Odore: gradevole          |
|                                     | Alfatossina B1: < 2 microg/Kg                                   |                           |
|                                     | Ocratossina A: < 3 microg/Kg                                    |                           |
| <b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI:</b>    | CBT: <1000 ufc/gr   | Staphiloc. Aureo: assenti |
|                                     | Coliformi totali: <10 ufc/gr                                    | Bacillus cereus: assenti  |
|                                     | Coliformi fecali: assenti                                       | Clostridi: <10 ufc/gr     |
|                                     | Escherichia coli: assenti                                       | Lieviti: <100 ufc/gr      |
|                                     | Salmonella: assenti   | Muffe: <1000 ufc/gr       |
|                                     | (su 100 g. di prodotto finito)                                  |                           |
| <b>VALORI NUTRIZIONALI:</b>         | Valore Energetico: 243,91 Kcal / 1013,58 KJ                     |                           |
|                                     | Proteine: 1,49 g  |                           |
|                                     | Carboidrati: 18.02 g  |                           |
|                                     | di cui zuccheri: 2,50 g   |                           |
|                                     | Grassi totali: 18.43 g  |                           |
|                                     | di cui saturi: 4.1 g  |                           |
|                                     | Fibre: 1,05 g   |                           |
|                                     | Sale: 1,27 g  |                           |
|                                     | (Rif. Int. : Rapporto di prova ReportLab n. 22887 del 30/12/15) |                           |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>IMBALLO:</b> | Vaso da ml. 212 – 580<br>Capsula di sicurezza<br>Base di cartone / Vassoio di cartone<br>Film trasparente per copertura finale del fardello |
|-----------------|---|

| FORMATO | SPECIFICHE PER FARDELLO |                     |                          |                    |
|---------|-------------------------|---------------------|--------------------------|--------------------|
|         | Peso netto              | Confezione da pezzi | Dimensione fardello (mm) | Peso fardello (Kg) |
| 212 ml  | 180 g                   | 3x4 (12 pezzi)      | 264x198x85               | 4,2                |
| 580 ml  | 540 g                   | 3x4 (12 pezzi)      | 360x270x122              | 10,8               |



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 09/05/2022  
Edizione 01

| FORMATO | SPECIFICHE PALLETS  |        |                     |                |         |
|---------|---------------------|--------|---------------------|----------------|---------|
|         | PEDANA EPAL 80X120  |        |                     |                |         |
|         | Fardelli per strato | Strati | Fardelli per pallet | m <sup>3</sup> | Altezza |
| 212 ml  | 14                  | 12     | 168                 | 0.75           | 1.02    |
| 580 ml  | 10                  | 10     | 100                 | 1.18           | 1.22    |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| PROCESSO PRODUTTIVO:    | Gli ingredienti componenti la crema vengono immessi dentro il cutter dove il prodotto viene omogeneizzato. In caso di necessità si aggiungono correttori di acidità. Il prodotto, a questo punto passa nella brasiera se si tratta di piccole quantità o nel batch (miscelatore) per grosse quantità. Nel batch il prodotto passa nel pastorizzatore tubolare ed attraverso una riempitrice automatica passa nei vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante. I vasetti vengono tappati e ne viene controllata l'ermeticità dalla macchina stessa. I vasetti passano nel pastorizzatore a pioggia con temperatura in entrata a 100° C e in uscita 40° C e ci rimangono per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso. Si passa poi alla macchina etichettatrice che automaticamente appone l'etichette sui vasetti e alla fardellatrice che pone il film trasparente come copertura del fardello. I fardelli vengono posizionati sulla pedana che rimane pronta per il ritiro. |
| ETICHETTATURA:          | L'etichettatura è conforme al D.Lgs. 1169/2011 e smi.  |
| SCADENZA:               | T.M.C. : 36 MESI   |
| LOTTO:                  | Ben evidente su ogni vasetto   |
| MADALITA' DI TRASPORTO: | Temperatura ambiente   |

| ALLERGENI ALIMENTARI                                      |                       |    |                  |
|---|-----------------------|----|------------------|
|   | AGGIUNTA INTENZIONALE |    | POSSIBILI TRACCE |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI            |                       | NO | NO               |
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI                  |                       | NO | NO               |
| UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA                            |                       | NO | No               |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE                          |                       | NO | Si               |
| ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI                    |                       | NO | No               |
| SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA                            |                       | NO | NO               |
| LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)         |                       | NO | Si               |
| FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI                       |                       | NO | Si               |
| SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO                        |                       | NO | Si               |
| SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE                        |                       | NO | NO               |
| SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO        |                       | NO | NO               |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg) |                       | NO | NO               |
| LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO                        |                       | NO | NO               |
| MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO                    |                       | NO | NO               |

DATA: 09/05/2022

APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).