

DENOMINAZIONE

FUNGHI GRIGLIATI in OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

INGREDIENTI

Funghi prataioli (agaricus bisporus) grigliati 65% (UE), olio di semi di girasole 35%, aceto di vino (**SOLFITI**) sale, miscela di spezie e piante aromatiche, conservante: acido sorbico E200, acidificante: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300.

CONSERVAZIONE

Tenere in frigorifero da 2° a +7°C.

SCHELF LIFE

Tempo Minimo di Conservazione garantito 90 gg, garantito alla consegna 60 gg. Una volta aperto, tenere il prodotto in frigorifero e consumare entro 3 giorni.



PRODOTTO

| | |
|------------------|---------------|
| codice prodotto | 101003K10 |
| codice EAN | 8020444001298 |
| peso netto | 1000 g |
| peso sgocciolato | 650 g |

IMBALLAGGIO PRIMARIO

| | |
|------------|---------------|
| Tipo | Vaschetta |
| Materiale | Polipropilene |
| Dimensioni | mm 283x210x35 |
| Peso | 50 gr. |
| Colore | Bianco |

IMBALLAGGIO SECONDARIO

| | |
|---------------------|----------------|
| Tipo | Scatola |
| Materiale | Cartone |
| Colore | Bianco |
| Dimensioni | mm 420x300x140 |
| Vaschette x cartone | 6 |

COMPOSIZIONE PALLET

| | |
|------------------|---------------------------|
| Colli per strato | 6 |
| Strati x pallet | 10 |
| Altezza | mm1400 mm 1550 con pedana |

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E MICROBIOLOGICI

| | | | |
|------------------|-------------------------|----------------------------|--------------|
| pH | <4,5 | Stafilococchi Aureo | < 50 ufc/g |
| a _w | 0,97 < a _w | Salmonella | Assenti/25g |
| CBT | < 10 ⁴ ufc/g | Listeria Monocytogenes | Assenti/25g |
| Coliformi totali | < 500 ufc/g | Clostridi Solfitoriduttori | < 10 ufc/g |
| Escherichia Coli | < 100 ufc/g | Lieviti | < 1000 ufc/g |

VALORI NUTRIZIONALI x 100 gr di PRODOTTO

| SGOCCIOLATO | VALORE | U.M. |
|---------------------|----------|---------|
| Valore energetico | 286 – 69 | KJ Kcal |
| Grassi | 4.7 | g |
| Acidi grassi saturi | 1.1 | g |
| Carboidrati | 3 | g |
| Di cui zuccheri | 1.6 | g |
| Proteine | 3.6 | g |
| Sale | 1.2 | g |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | | |
|---|--|---|
| Colore Bruno con segni di grigliatura. | Odore Caratteristico del prodotto | Gusto Caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali. |
|---|--|---|

OGM

| | SI | NO |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Prodotto o materie prime per questo utilizzate (in particolare aromi e additivi) contengono proteine o DNA geneticamente modificati. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Per il prodotto o le relative materie prime (in particolare aromi e additivi) vengono utilizzati OGM. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Il prodotto può contenere proteine o DNA geneticamente modificati in quantità superiore allo 0,9 % per ingrediente. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

ALLERGENI

SOLFITI. Pur essendo lavorati nello stabilimento prodotti a base di uova, di latte, di glutine, pesce e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, la probabilità di cross contamination è ridotta al minimo in quanto si diversificano i giorni di lavorazione ed ad ogni cambio di lavorazione tutte le attrezzature, gli utensili e gli ambienti vengono sanificati.

FASI DI LAVORAZIONE

Sgrondata, invaschiamento condimento, confezionamento sottovuoto, stoccaggio.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Nell'azienda sono attive su tutte le linee produttive le procedure HACCP, SSOP E GMP. L'azienda dichiara, inoltre, di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita e garantisce la rintracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della filiera.

CERTIFICAZIONI

L'azienda BUSCEMA GASTRONOMIA SRL è in possesso delle seguenti certificazioni:
UNI EN ISO 9001:2015
BRC FOOD / IFS food

