



FICHA TÉCNICA

Variado setas
salteadas 1 kg

Código: 84514

Código EAN: 8427754845145



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

INGREDIENTES: Mezcla de hongos en proporción variable (68%): hongos familiares amarillos (*Pholiota mutabilis*), setas de almizcle (*Volvariella volvacea*), Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), Shiitake (*Lentinus edodes*), Stropharia (*Stropharia rugosoannulata*), Porcini (*Boletus edulis* y afines grupo), Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), aceite de girasol, agua, sal, cebolla, saborizantes, preparados para caldo (sal, potenciador del sabor: E621, harina de arroz, extracto de levadura, saborizantes, vegetales deshidratados, grasa vegetal palma, inulina, cúrcuma, antiaglomerante: E551, especias), ajo en polvo, pimienta en polvo, regulador de la acidez: E330, antioxidante: E300.

Denominación comercial: Variado de setas salteadas 1 kg.

2. CARACTERÍSTICAS:

Capacidad	Lata de hojalata de 850 ml
Peso neto	800 g
Peso escurrido	544 g
Caja	6 latas por bandeja
Dimensiones caja	41x30.5x12 (h) cm - Peso 11.3 kg

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Vacío	<50 mmHg
pH	4.20 ± 0.2
Contaminantes:	dentro de los límites de la legislación italiana y europea actual.
Cuerpos extraños:	ausente.
Proceso de esterilización:	F0 > 6

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	713 kJ / 170 kcal
Grasas	17 g
de las cuales saturadas	1.9 g
Hidratos de carbono	1.3 g
de los cuales azúcares	0.5 g
Proteínas	1.9 g
Sal	1.8 g

5. OGM y ALÉRGENOS:

- Producto "libre de alérgenos": ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10ppm (Reglamento 1169/11/CE). Ausencia de ingredientes de origen animal.
- Producto "libre de OGM": No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto microbiológicamente estable: sin variación posterior a la incubación a 37 ° C (características físico-químicas, organolépticas sin cambios). Producto estéril.

Derrames aeróbicos de esporas: <10 UFC / 1 g

Reducción de clostridia sulfitado: ausente

Carga bacteriana mesófila: <10 UFC / 1 g

7. CADUCIDAD Y MÉTODO DE ALMACENAMIENTO:

Caducidad: 36 meses a partir de la fecha de producción.

Métodos de almacenamiento: almacenar en un lugar seco y lejos de fuentes de calor. Una vez abierto el paquete, el producto debe mantenerse en la nevera (+ 4 ° C) y consumirse en poco tiempo (4 - 5 días).

8. ENVASE:

ENVASE Y LOGÍSTICA

uds/band.	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura cm
6	12	12	144	1728	860	1490