Laboratorio di produzione X Raparelli funghi e tartufi presso : Via Del Colle, s.n.c. 03041 Alvito – (FR) ITALY P.I. 02480250600 Tel / fax 0776 510076	**SCHEDA TECNICA**	RAPARELLI funghi & tartufi
Edizione : 02 del: 19.10.2020		Pag. 1 a 4

PRODOTTO	**CREMA CON FUNGHI PORCINI (COMMERCIALE)**
COD. EAN.	
COD.PROD	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso di Vetro
VOLUME	106 – 156 – 212 – 580 ml
PESO NETTO	80 g
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartone
N° pz. per cartone	12
SHEL LIFE (TMC)	4 anni
LOTTO	L più progressivo del giorno dell'anno

PESO TOT.PER CARTONE C.CA (80g)	KG 2,165
Num. Cartoni per pedana	131

Elenco ingredienti (Ingredienti in ordine decrescente, Reg CE 1169/2011)	
Funghi Champignon	59,0 %
Porcini (cubetti non in etichetta)	
Porcini 1^ scelta	TOT:35,0%
Amido di mais	
Olio extravergine d'oliva	2.00 %
Acqua (non in etichetta)	
Inulina(non in etichetta)	
Sale	
Aceto	
Prezzemolo	
Aglio	
Peperoncino	
Totale	100 %

PRODUZIONE			
ESAME MATERIE PRIME / TMC	NON CONFORMI		DISTRUZIONE
PRECOTTURA			
DOSAGGIO INGREDIENTI	CONTROLLO	REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRITURAZIONE E MIXAGIO			
CONFEZIONAMENTO	CONTROLLO		
CONTROLLO PESO A CAMPIONE		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
IDENTIFICAZIONE LOTTO		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRATTAMENTO TERMICO (STERIL)		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONTROLLO CONFEZIONI	NON CONFORMI		DISTRUZIONE
STOCCAGGIO			
VERIFICHE ED ETICHETTATURA	NON CONFORMI		DISTRUTTE

CAPACITA' DI PRODUZIONE	1 PEDANA A SETTIMANA
EVASIONE ORDINE IN	15gg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Omogeneo
Colore	Bruno
Granulometria	Media
Sapore	Sapido

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore
Enterobatteri	UFC/g	< 10
Miceti	UFC/g	< 100
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente
Salmonella spp	UFC/25g	Assenti
Stafilococchi coag. +	UFC/g	< 10

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Parametri	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal	67,0
	Kj	280,4
Grassi	g	2,4
Di cui saturi	g	0,3
Carboidrati	g	5,0
Di cui zuccheri	g	1,1
Proteine	g	6,0
Sale (sodio per 2,5)	g	1.2

ELENCO ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	Assenti
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Altri prodotti lista allergeni	Assenti
Uova e prodotti a base di uova	Assenti
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente

USO & DESTINAZIONE	Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per ogni piatto . Ideale per bruschette, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o di pesce , o anche molto semplicemente per rendere importante una frittata. Il condimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle. Ripassare la salsa in un pentolino con un goccio di olio extravergine d'oliva oppure con una noce di burro o se si preferisce con del pomodoro, usare quindi il condimento direttamente sull'alimento pronto, meglio se caldo, servirà a fare in modo che esso esalti al meglio le sue caratteristiche .
DOSAGGIO CONSIGLIATO	Secondo buona prassi alimentare nel rispetto di usi e consuetudini, si consiglia di dosare con un cucchiaino da caffè , aggiungendo gradualmente sino ad ottenere il giusto dosaggio soggettivo ; molto indicativamente possiamo fornire come riferimento un dosaggio di ca. 20 g , per ogni piatto

SI DICHIARA che trattasi di merce di ORIGINE ITALIANA.

Il prodotto è stato realizzato IN CONFORMITÀ al Reg. CE 852/2004 e al Reg. CE 178/2002 nel rispetto dei principi che regolano il sistema HACCP, ed ha superato con esito positivo tutti i controlli di validazione previsti dal Manuale di Autocontrollo.

Alvito, 30 mag. 2018