

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

03 Febbraio 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA Sugo con funghi porcini

DENOMINAZIONE LEGALE Sugo con funghi porcini

Cod. Art BP12746

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

POLPA DI POMODORO ITALIANO

30%

FUNGHI PORCINI (Boletus Edulis e relativo gruppo)

20 %

FUNGHI CHAMPIGNON (Agaricus Bisporus)

CIPOLLE

CONCENTRATO DI POMODORO

3%

SALE

CREMA VEGETALE A BASE DI **SOIA** (acqua, estratto di **soia** (acqua, semi di **soia** decorticati 2%)) olio di semi di girasole, amido modificato, zucchero, maltodestrine, stabilizzante (farina di semi di carrube), emulsionante (lecitina di **soia**), sale marino, aroma naturale, vitamine (D, B12))

AMIDO

PREZZEMOLO

0,2%

AROMI

PEPE NERO

CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO (VEGETALE)

PUO' CONTENERE TRACCE DI **FRUTTA A GUSCIO**

NOTE	SENZA GLUTINE	100% VEGETALE	SENZA PANNA	SENZA CONSERVANTI	SENZA AGLIO
-------------	----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------	--------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	1676 kJ /407 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	42 g	di cui acidi grassi saturi	4,2 g
CARBOIDRATI	5,5 g	di cui zuccheri	1,9 g
PROTEINE	1,3 g	SALE	2,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	40,00 - 50,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,10 - 0,40 %	
CLORURO DI SODIO	2,50 - 3,00 %	
pH	4,40 - 4,60	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 CFU/g	
LATTOBACILLI	< 5.000 CFU/g	
LIEVITI	< 500 CFU/g	
MUFFE	< 100 CFU/g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 CFU/g	
SALMONELLA	Assente in 25 g	Garantita dal pH e dal trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSSO CON PEZZI VISIBILI DI FUNGO
CONSISTENZA	OMOGENEA, CON UNA LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO
SAPORE	DELICATO, CON UNA TIPICA NOTA DI FUNGO
ODORE	TIPICO ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L' APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI

