

Revisione 07 del 21/10/2021	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Approvata da RGQ
 Ca' de la Marca SPECIALITÀ ALIMENTARI		

020918 – Magie di Bosco latta 850 ml

Descrizione	Misto di funghi scelti, trifolati in olio di semi di girasole.	
Ingredienti	misto di funghi Castagnoli (<i>Stropharia rugosoannulata</i>), funghi Porcini (<i>Boletus edulis e relativo gruppo</i>), funghi Nameko (<i>Pholiota mutabilis</i>), Lactarius (<i>Lactarius deliciosus</i>), funghi Porcinelli (<i>Boletus luteus</i>), Finferli (<i>Cantharellus cibarius</i>), Shiitake (<i>Lentinula Edodes</i>) in proporzione variabile (minimo 72%), olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo [sale, esaltatore di sapidità: E621, farina di riso, funghi porcini (<i>Boletus edulis e relativo gruppo</i>), ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota), spezie], spezie, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.	
Provenienza ingrediente primario	UE / NON UE	
Caratteristiche organolettiche	Colore variabile dal marroncino chiaro al marrone scuro, ogni specie funginea ha il suo colore caratteristico. I funghi Nameko e i funghi di Muschio sono interi di calibro scelto, le altre specie sono tagliate in pezzi più o meno della stessa misura dei funghi interi. Sapore e aroma tipici dei funghi componenti il misto, con leggere note di prezzemolo e aglio.	
Peso all'origine	PESO NETTO: 800 g	PESO SGOCCIOLATO: //

Allergeni	Non contiene allergeni	
O.G.M.	Il prodotto non è e non ha componenti OGM (sulla base delle dichiarazioni dei fornitori)	
Destinazione d'uso	Il prodotto è pronto all'uso. Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare coperto in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni.	
T.M.C.	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento	
Imballo primario	scatola easy open Ø 99 mm (composizione: B.S.E. 0,24 mm E2,8/2,8 T65 verniciatura interna Smalto bianco epossidico 14 +/- 2 g/m2 Verniciatura esterna Dorè epossifenolico 4 +/- 1 g/m2 Stripe interno Polvere bianca termoplastica o vernice bianca epossidica Stripe esterno Epossi - acrilico incolore. Conforme al contatto con alimenti sulla base delle dichiarazioni dei fornitori)	
Imballo secondario standard	Scatola in cartone contenente 24 scatole. Bancale EPAL da 36 cartoni (6 ct x 6 strati)	

Analisi micologica	Le specie fungine utilizzate sono comprese nell'elenco dei funghi commestibili riconosciuti idonei alla commercializzazione (DPR 376/95)	
Caratteristiche chimiche e microbiologiche	pH	≤ 4.6
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
	Listeria m. e salmonella	assenti
	Metalli pesanti e residui di fitofarmaci	entro i limiti di legge

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Valore Energetico	Kcal	226
	KJ	931
Grassi	g	25.1
Acidi grassi saturi	g	0.1
Carboidrati	g	1,7
di cui zuccheri	g	1,5
proteine	g	1,3
sale	g	1.0