

Cod art. 56001	SCHEDA TECNICA / Product Sheet	Ed. 01
	TUTTOBOSCO CON PORCINI CON CREMA TUTTOBOSCO WITH PORCINI WITH CREAM	Rev. 05 del 06/03/2023
	Latta 1/1 Tin can 1/1	Appr. RAQ
Distribuito da: Ali-Big Industria alimentare s.r.l. Società soggetta a direzione e coordinamento di Bell Food Group AG - Svizzera 23883 Brivio (LC), Italia - Via Airuno, 25 - Tel +39 039 9162800 - Fax +39 039 5320620 P. IVA 01415360138 info@ali-big.it www.ali-big.com www.huegli.it		
Prodotto nello stabilimento di: Via Luigi De Zorzi, 11- Z.I. ARTEN 32030 Fonzaso (BL)		

1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Descrizione: Miscela di funghi con crema.
Description: Mixture of mushrooms with cream.

Ingredienti: Funghi 70% [Stropharia (Stropharia rugosoannulata), funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)(10% della miscela)], olio di semi di girasole, acqua, cipolle, vino bianco, sale, amido modificato di riso, prezzemolo, aglio, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, farina di riso, cipolle, aglio), zucchero, pepe, alloro, aromi, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: acido ascorbico. Senza glutine. Origine dei funghi: non UE

Ingredients: Mushrooms 70% [Stropharia (Stropharia rugosoannulata), porcini (Boletus edulis and relative group)(10% of the mix)], sunflower oil, water, onions, white wine, salt, modified rice starch, parsley, garlic, broth preparation (salt, yeast extract, rice flour, onions, garlic), sugar, pepper, bay leaves, flavours, flavour enhancer: monosodium glutamate, antioxidant: ascorbic acid. Gluten free. Origin of mushrooms: non-EU

2) ALLERGENI / ALLERGENS:

ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. CE 1169/2011 Allegato II)	SI / YES ⁽¹⁾	NO / NO	NOME SOSTANZA SPECIFICA / SPECIFIC SUBSTANCE NAME	PRESENZA IN TRACCE / TRACES (cross contamination)
Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati). <i>Cereals containing gluten, (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof</i>		X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		
Uova e prodotti base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>		X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		X		
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>		X		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof including lactose</i>		X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di acagiù, noce di pecan, noce del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti / <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof</i>		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		X		
Senape e prodotti base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>		X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		X		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		X		

⁽¹⁾ La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati.

(1) The formulation of this product also foresees the deliberate addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.

3) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACKScatola banda stagnata smaltata / *stagnated enameled tin can*

	altezza / <i>height</i> mms:	diametro / <i>diameter</i> mms
Dimensioni / <i>Dimensions</i>	118	99
Peso netto / <i>Net weight</i> :	800 g	
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i> :	---	
Peso lordo / <i>Gross weight</i> :	+95 g	
Scadenza in mesi / <i>Expiration In Months</i> :	36	
Codice prodotto / <i>product code</i> :	56001	
Codice ean prodotto / <i>Ean code Product</i> :	8005528282343	
Codice per riciclo / <i>Code for recycling</i>	FE 40	

4) CONFEZIONAMENTO SECONDARIO/ SECONDARY PACK:Imballo termoretrato con base in cartone / *Termoretrable plastic pack on carton base:*

	altezza / <i>height</i> mms:	larghezza / <i>width</i> mms :	lunghezza / <i>length</i> mms :
Dimensioni: / <i>Dimensions</i> :	120	300	400
Peso imballo / <i>Package weight</i> :	10,8 Kg		
Numero scatole per imballo / <i>Number can for each package</i>	12		

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS :

NUMERO STRATI PER PALLET / <i>number layers for pallet</i> :	10
NUMERO IMBALLI PER STRATO / <i>number carton for layer</i> :	6
NUMERO IMBALLI PER PALLET / <i>number carton for pallet</i> :	60
NUMERO SCATOLE PER PALLET / <i>number cans for pallet</i> :	720
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / <i>total weight (pallet included)</i> :	Approx. 700 Kg

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT:

SAPORE / TASTE: caratteristico / characteristic

COLORE / COLOR: marrone chiaro / light brown

CONSISTENZA / CONSISTENCY, TEXTURE: cremosa con pezzi di funghi/ creamy with pieces of mushrooms.

PROFUMO / PERFUME: caratteristico / characteristic

pH>4,5

Prodotto sterilizzato / Sterilized product

7) CONSERVAZIONE / STORAGE:

Temperatura ambiente, una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per pochi giorni.
Ambient temperature, once opened store cool and consume it in few days.

8) REQUISITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI / CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENT

RESIDUI DI PESTICIDI: NEI LIMITI STABILITI DALLA VIGENTE NORMATIVA
 Residual of pesticides in the limits established by the E.C. ruling laws.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT	VALORE / VALUE
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Clostridium botulinum toxin producers</i>	ufc/25g	Assenti / Absents
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	ufc/25g	Non rilevabili / not detectable
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Assenti / Absents
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assente / Absent
Sterilità / Sterility		Sterile

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 21 gg e a 55°C per 7 giorni.
Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 21 days and at 55°C for 7 days.

9) DICHIARAZIONE OGM – RADIAZIONI IONIZZANTI / DECLARATION GMO - IONIZING RADIATION

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati e nessun ingrediente è stato trattato con radiazioni ionizzanti. / *The product does not contain genetically modified organisms and / or material derived from genetically modified organisms and no ingredient has been treated with ionizing radiation.*

10) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Valori nutrizionali medi <i>Nutritional values</i>	/100 g
Energia / Energy (kJ):	570
Energia / Energy (kcal):	138
Grassi / Fat (g):	13,4
di cui acidi grassi saturi (g): <i>of which saturates (g)</i>	1,5
Carboidrati / Carbohydrate (g):	1,4
di cui zuccheri (g): <i>of which sugars (g)</i>	0,2
Fibre / Fibre	1,9
Proteine / Protein (g):	1,8
Sale / Salt (g):	1,1