

Cod art. 56011	SCHEDA TECNICA / Product Sheet	Ed. 00
	PORCINI BOSCHETTO PREMIUM PORCINI BOSCHETTO PREMIUM	Rev. 00 del 02/09/2019
	Latta 1/1 Tin can 1/1	Appr. RAQ
Ali-Big Industria alimentare S.r.l. – unipersonale - 23883 Brivio (LC) via per Airuno 25/a – Italy www.ali-big.com Tel.: ++39 (0) 39 53 20 555/6 Fax. ++39 (0) 39 53 20 620		

1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Descrizione: porcini a pezzi trifolati in olio di semi di girasole.
Description: ceps spiced in sunflower oil

Ingredienti: funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) (66%), olio di semi di girasole, estratto di lievito, sale, destrosio, aglio, correttori di acidità: acido lattico, acido citrico, pepe, antiossidante: acido ascorbico. Origine porcini: UE

Ingredients: ceps (*Boletus edulis* and relative group) (66%), sunflower oil, yeast extract, salt, dextrose, garlic, acidity regulators: lactic acid, citric acid, pepper, antioxidant: ascorbic acid. Ceps origin: 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> :	780 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> :	56011	
Codice ean prodotto / <i>Ean code Product</i> :	8005528282381	

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

	altezza / height mms:	larghezza / width mms :	lunghezza / length mms :
Dimensioni: / <i>Dimensions</i> :	125	315	415
Peso imballo / <i>Package weight</i> :	5,5 Kg		
Numero scatole per imballo / <i>Number can for each package</i>	6		

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS:

NUMERO STRATI PER PALLET / <i>number layers for pallet:</i>	12
NUMERO IMBALLI PER STRATO / <i>number carton for layer:</i>	12
NUMERO IMBALLI PER PALLET / <i>number carton for pallet:</i>	144
NUMERO SCATOLE PER PALLET / <i>number cans for pallet:</i>	864
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / <i>total weight (pallet included):</i>	Approx. 800 Kg

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT:SAPORE / *TASTE*: caratteristico / *characteristic*COLORE / *COLOR*: marrone chiaro / *light brown*CONSISTENZA / *CONSISTENCY, TEXTURE*: pezzi di funghi in olio/ *pieces of mushrooms in oil*PROFUMO / *PERFUME*: caratteristico / *characteristic*

pH: 3,9 – 4,2

Prodotto pastorizzato / *Pasteurized 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 the limits established by the E.C. ruling laws.*

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT	VALORE / VALUE
Carica Batterica Mesofila <i>Mesophilic Total Count</i>	ufc/g	<10 ⁴
Coliformi fecali <i>fecal Coliforms</i>	ufc/g	<100
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Coagulase positive Staphylococci</i>	ufc/g	<100
Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assente / <i>Absent</i>
Clostridi solfito riduttori <i>Clostridia sulfite reducers</i>	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Assente / <i>Absent</i>

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 21 gg.
Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 21 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 sul prodotto sgocciolato <i>Nutritional values on drained product</i>	/100 g
Energia / Energy (kJ):	341
Energia / Energy (kcal):	82
Grassi / Fat (g) :	7,5
di cui acidi grassi saturi (g): <i>of which saturates (g)</i>	3,0
Carboidrati / Carbohydrate (g):	1,2
di cui zuccheri (g): <i>of which sugars (g)</i>	0,4
Fibre / Fibre	
Proteine / Protein (g):	2,5
Sale / Salt (g):	2,0