

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	08-008 MEZCLA DE SETAS SALTEADAS
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INGREDIENTES: Mezcla de setas en proporción variable (68 %): setas Famigliola gialla (*Pholiota mutabilis*), setas de musgo (*Volvariella volvacea*), setas Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), shiitake (*Lentinus edodes*), setas de castaño (*Stropharia rugosoannulata*), boletus (*Boletus edulis* y su grupo), rebozuelos (*Cantharellus cibarius*), aceite de semillas de girasol, agua, sal, cebolla, aromas, preparado para caldo (sal, harina de arroz, extracto de levadura, aromas, verduras deshidratadas, aceite de girasol, azúcar, inulina, perejil, cúrcuma, antiaglomerante: E551, especias), ajo en polvo, pimienta en polvo, corrector de acidez: E330, antioxidante: E300.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/2014 - Sin gluten.

El producto no contiene OMG según los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03.

No contiene sustancias ionizadas ni irradiadas.

Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y modificaciones posteriores. Código de reciclaje: FE40 (acero - metal)
Peso bruto	~ 880 g
Peso neto	800 g
Embalaje secundario	Cartón [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]
Peso bruto del paquete	~ 5,3 kg
Dimensiones del paquete	205 x 308 x 120 (altura) (mm)
Paletización	6 envases / paquete térmico – 12 paquetes térmicos / capa – 864 envases / palé
Palé EPAL	80 x 120 x 164 h (cm)
Código TARIC	2003909000

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reglamento (CE) n.º 396/2005 - Reglamento (UE) n.º 2022/1428 - Reglamento (UE) n.º 2023/915 y sus modificaciones y adiciones

pH: 4,50 ± 0,2

NaCl (%): 1,75 % ± 0,2

Vacuidad: < 50 mmHg

Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

Proceso de esterilización: $F_0 > 6$

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras la incubación durante:

- 15 días a 37 °C
- 7 días a 55 °C

(características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto esterilizado.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO

Energía	713 kJ / 170 kcal
Grasas	17 g
- de los cuales, ácidos grasos saturados	1,9 g
Hidratos de carbono	1,3 g
- de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	1,9 g
Sal	1,8 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004