

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial Denominación de venta	03-267 GRANCREMA TARTUFATA NERA <i>Condimento a base de champiñones y trufa</i>
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE LA LUZ Y LAS FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en un breve plazo (5-10 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: champiñones cultivados (<i>Agaricus bisporus</i>) 75 %, aceite de girasol, almidón de arroz, sal, trufa de verano silvestre (<i>Tuber Aestivum</i> Vitt.) 1 %, extracto de levadura, aromas, especias. Directiva CE 2003/89 y modificaciones posteriores – El producto no contiene alérgenos. Reg. UE 828/2014 - <u>Sin gluten</u>. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y 1830/03.	
Origen del ingrediente principal <i>Reg. 775/2018/UE</i>	Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>): UE – no UE Trufa de verano (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.): UE – no UE
Envase primario	580 ml - Ø: 85 mm – h: 120 mm – Tarro de vidrio Código de reciclaje: tarro de vidrio (GL70 – vidrio) / tapón (C/FE91 – metal) [Decisión 97/129/CE]
Cantidad nominal	510 g
Paletización	Unidades por caja: 6 – Cajas por capa: 16 – Cajas por palé: 144

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: oscuro.
Sabor y aroma: aroma de trufa extremadamente intenso que destaca claramente entre los delicados aromas de los champiñones.
Aspecto y textura: crema de champiñones y trufa perfectamente mezclada y aterciopelada.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores

pH: 5,70 ± 0,4
NaCl (%): 1,9 % ± 0,3
Proceso de esterilización: F ₀ > 6 min. Vacío: < 600 mmHg
Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo
Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras incubación durante: 15 días a 32 °C - 7 días a 55 °C - Producto estéril.
(características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g
Coliformes: ausentes.
Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

Energía: 968 kJ / 235 kcal
Grasas: 22 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 2,5 g
Hidratos de carbono: 1,6 g
- de los cuales azúcares: 1,1 g
Proteínas: 5,4 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