

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	08-015 Setas mixtas 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: Setas (68 %) [Famigliola Gialla (Pholiota mutabilis), setas de musgo (Volvariella volvacea), shiitake (Lentinus edodes), castagnoli (Stropharia rugosoannulata), sanguignoli (Lactarius deliciosus), boletus (Boletus edulis y grupo relacionado), chanterelles (Cantharellus cibarius)], aceite de semillas de girasol (17 %), 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, acidulante: E330, antioxidante: E300.

Directiva CE 2003/89 y sus modificaciones y adiciones – El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/14 – Sin gluten.

El producto no contiene OMG. De conformidad con los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03. No contiene sustancias ionizadas ni irradiadas.

Envase primario	Lata de hojalata conforme Reglamento CE 1935/2004/CE - Reglamento CE 10/11 y sus modificaciones y adiciones. Código de reciclaje: Lata [FE40 (metal)]
Cantidad nominal	2500 g
Peso escurrido	1700 g
Embalaje secundario	Caja de cartón Código de reciclaje: Bandeja [PAP20 (papel)]
Paletización	Latas / Caja: 6 – Cajas / Capas: 5 – Capas / Palé: 10

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: marrón, variable, típico de cada seta presente. Sabor y aroma: característico de las setas salteadas a la perfección.

Textura: los boletus son firmes y compactos, los gallinazos son fibrosos y el resto son blandos y esponjosos. Producto sabroso, ideal para acompañar platos principales a base de caza y polenta. El formato comercializado se utiliza en el catering y la restauración colectiva.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 4,20 ± 0,2

NaCl (%): 1,65 % ± 0,2

Vacuidad: < 50 mmHg

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

Cuerpos extraños: ausentes.

Proceso de pasteurización: F₁₀₀ > 3 min.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 - Reglamento (CE) n.º 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones

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 $F_0 > 6$

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

Energía: 683 kJ / 166 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: 1,80 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD ADICIONALES

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados de conformidad con 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