

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	08-004 Setas Famigliola Amarillas Trifoliadas <i>Setas Famigliola Amarillas Trifoliadas en aceite de girasol</i>
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 un breve plazo (5-10 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Setas Famigliola Gialla (*Pholiota mutabilis*) (68 %), aceite de semillas de girasol (22 %), sal, 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, aromas, corrector de acidez: E270, antioxidante: E300.

Directiva CE 2003/89 y sus modificaciones y adiciones. - El producto no contiene alérgenos. El producto no contiene OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03. No contiene sustancias ionizadas ni irradiadas.

<i>Envase primario</i>	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h:118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 – Reglamento UE 10/2011 y sus modificaciones y adiciones.
Código de reciclaje	Lata [FE40→ acero]
Peso bruto	~ 900 g
Peso neto	800 g
Peso escurrido	544 g
Embalaje secundario	Film termorretráctil con bandeja de cartón ondulado
Código de reciclaje	Cartón [PAP20→ Papel] – Retráctil [LDPE4→ Plástico]
Peso bruto del paquete	~ 5,4 kg
Dimensiones del paquete	~ 205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	6 unidades por caja – 12 cajas por capa – 12 capas por palé
Palé EPAL	~ 80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: setas Famigliola Gialla enteras, de tamaño bastante uniforme.
Color: marrón claro, uniforme en tallos y cabezas.
Sabor: delicado, típico de la seta.
Consistencia: seta blanda, sin partes fibrosas.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: $4,2 \pm 0,2$
Cloruro de sodio: $1,8 \% \pm 0,3$ Vacío: < 600 mmHg
Proceso de pasteurización: $F_{100} > 3$ min.
Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria
Cuerpos extraños: ausentes

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Producto microbiológicamente estable.
Características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas tras 15 días de incubación a 32 °C
Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g Coliformes: ausentes
Esporas de anaerobios esporulantes: < 3 MPN/1 g
Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 305 kJ / 73 kcal
Grasas: 6,5 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 0,7 g
Hidratos de carbono: 1,3 g
- de los cuales azúcares: 0,5 g
Proteínas: 1,9 g
Sal: 2,1 g