

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO Denominación comercial	08-030 Setas porcini salteadas con ajo y perejil «Subito Pronti» <i>Setas porcini salteadas</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 breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Setas de cardo (*Boletus edulis* y grupo relacionado) (68 %), aceite de girasol (22 %), sal, extracto de levadura, dextrosa, preparado para caldo (sal, harina de arroz, extracto de levadura, aromas, verduras deshidratadas, aceite de girasol, azúcar, inulina, perejil, cúrcuma, antiaglomerante: E551, especias), aromas, ajo en polvo, pimienta en polvo, corrector de acidez: E330, antioxidante: E300.

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

El producto no contiene OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.

No contiene sustancias ionizadas ni irradiadas.

Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 99 mm – h:118 mm Conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y sus modificaciones y adiciones. Código de reciclaje: [Lata (FE40)→ Acero]
Cantidad nominal	800 g
Peso escurrido	544 g
Embalaje secundario	Cartón ondulado - Código de reciclaje [(PAP20)→ Papel]
Dimensiones del paquete	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/caja: 6 – cajas/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé EPAL	80 x 120 x 164 h (cm)
Condiciones de transporte	Manipular a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: setas cortadas en trocitos y salteadas en aceite de girasol.

Color: marrón claro.

Sabor: típico del boletus, sin olores ni sabores extraños. Consistencia: firme, carnosa.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 4,3 ± 0,2

Cloruro de sodio: 2,0 % ± 0,3

Vacuidad: < 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: sin variaciones tras incubación durante 15 días a 37 °C y durante 7 días a 55 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Producto esterilizado.

Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g.

Mohos y levaduras: ausentes.

Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g

Listeria monocytogenes: ausente

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO

Reg. UE 1169/2011

Energía: 338 kJ / 82 kcal

Grasas: 7,9 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 0,9 g Hidratos de carbono:

1,3 g

- de los cuales azúcares:

0,5 g Proteínas: 1,4 g

Sal: 1,8 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

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