

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial	03-243 GRANCREMA TARTUFATA BIANCA
Denominación de venta	<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 62 % (*Agaricus bisporus*), agua, aceite de girasol, pan rallado (harina de **trigo**, levadura de cerveza, sal), sal, trufa blanca 0,5 % (*Tuber Borchii* Vitt.), perejil, setas porcini secas 0,5 % (*Boletus edulis* y grupo relacionado), 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.

Directiva CE 2003/89 y modificaciones posteriores. – El producto contiene gluten.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.

Origen del ingrediente principal <i>Reglamento (UE) n.º 775/2018</i>	Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>): Italia Trufa Bianchetto (<i>Tuber Borchii</i> Vitt.): UE - fuera de la UE
Envase primario	Tarro de cristal de 580 ml (borde liso) - Ø: 85 mm – h: 120 mm Tapa y tarro conformes al Reg. CE 1935/04 – 10/11 y ss.mm.ii. Código de reciclaje: tapón C/FE91 (metal) – tarro de vidrio GL70 (vidrio)
Cantidad nominal	510 g
Paletización	Unidades por caja: 6 – Cajas por capa: 16 – Cajas por palé: 144

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: el producto presenta un color claro.

Sabor y aroma: el aroma de la trufa es extremadamente intenso y 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: $5,40 \pm 0,3$

NaCl (%): $1,9 \% \pm 0,3$

Proceso de esterilización: $F_0 > 6$ min. Vacío: < 25 mmHg

Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo

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

Cuerpos extraños: ausentes.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Prodotto microbiologicamente stabile: sin alteraciones tras la incubación durante: 15 días a 37 °C - 7 días a 55 °C - Prodotto sterile.
(caratteristiche microbiologiche, fisico-chimiche y organoleptiche inalterate).

VALORI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO

Reg. (UE) 1169/2011

Energia: 455 kJ / 110 kcal
Grassi: 8,8 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 0,9 g
Hidratos de carbono: 4,7 g
- de los cuales azúcares: 2,4 g
Proteínas: 2,9 g
Sal: 2,1 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

TRANSPORTE

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