

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	03-208 CREMA DE SETAS PORCINI <i>Condimento a base de setas porcini</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 de cardo (Boletus edulis y su grupo) (71 %), aceite de girasol, agua, sal, extracto de levadura, almidón de maíz, ajo en polvo, pimienta en polvo, perejil, corrector de acidez: E330, antioxidante: E300. Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – El producto no contiene alérgenos. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03.	
<i>Origen del ingrediente principal</i> <i>Reg. 775/2018/UE</i>	setas de cardo (Boletus edulis y su grupo) - UE – No UE
Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 – Reglamento UE 10/2011 y modificaciones posteriores
Código de reciclaje	Lata [FE40→ acero]
Peso bruto	~ 910 g
Peso neto	800 g
Embalaje secundario	Cartón ondulado
Código de reciclaje	Cartón [PAP20→ Papel]
Peso bruto del paquete	~ 5,6 kg
Dimensiones del paquete	~ 205 x 308 x 120 (alt.) (mm)
Paletización	6 cajas / cartón – 12 cartones / capa – 12 capas / palé
Palé Epal	80 x 120 x 164 h (cm)
Código TARIC	2002101000

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: beige claro, característico del hongo porcino. Olor y sabor: delicado, característico del boletus, sin olores ni sabores extraños. Aspecto: crema suave y aterciopelada, de buena consistencia, con presencia de minúsculos trocitos de seta porcina.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 5,0 ± 0,3 Proceso de esterilización: F₀ > 6 (comercialmente estéril) Vacío: < 600 mmHg Cuerpos extraños: ausentes. Prueba de suciedad por muestreo: negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 37 °C y 7 días a 55 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Producto estéril.

Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g. Coliformes:
ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 764 kJ / 185 kcal

Grasas: 19 g

– de los cuales

saturados: 2,0 g

Hidratos
de carbono: 1,0 g

– de los cuales azúcares:

0,8 g

Proteínas: 2,6 g

Sal: 1,6 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