

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial Denominación de venta	51-180 GRANCREMA CON TRUFA NEGRA <i>Condimento a base de champiñones y trufa</i>
VIDA ÚTIL	48 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 plazo (3-5 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: champiñones cultivados (*Agaricus bisporus*) 70 %, aceite de girasol, agua, trufa de verano silvestre (*Tuber aestivum* vitt) 1 %, almidón de arroz, sal, perejil deshidratado, ajo deshidratado, fibras vegetales (zanahoria, bambú, cítricos), aromas.

Reg. UE 828/2014 – Sin gluten

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03. Reglamento (UE) n.º 775/2018: origen de las setas champiñones (*Agaricus bisporus*): UE – fuera de la UE Reglamento (UE) n.º 775/2018: origen de la trufa de verano (*Tuber aestivum* vitt): UE – fuera de la UE

Crema de champiñones con trufa de verano, envasada en bolsa multicapa. ***El producto a granel se controla pasando por un detector de metales y, tras el envasado, se inspecciona con una máquina de rayos X específica.***

Peso neto	2000 g
Envase primario	Bolsa termosellada multicapa (C/PET90) Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - Reglamento UE 10/2011 – Reglamento CE 2023/2006
Embalaje secundario	Caja de cartón (PAP20)
Dimensiones de la caja	365 x 260 x 220 (alt.) mm
Peso de la caja	~ 12,5 kg
Paletización	Bolsas/caja: 6 – Cajas/caja: 9 – Capas/palé: 6
Dimensiones del europalé	80 x 120 x 140 (altura) cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: oscuro.

Sabor y aroma: el aroma de la trufa destaca claramente entre las fragancias 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: 6,10 ± 0,2

Proceso de esterilización: $F_0 > 6$ min. Prueba de

ranciedad (Kreiss): negativo

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

extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 618 kJ / 149 kcal
Grasas: 13 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 1,4 g
Hidratos de carbono: 4,5 g
- de los cuales azúcares: 0 g
Fibra: 2,0 g
Proteínas: 2,6 g
Sal: 1,6 g

Alérgeno	Contenido en el producto SÍ / NO	Presente en la planta de producción SÍ / NO	En la misma línea de producción SÍ / NO
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO	NO
Pescado y productos derivados del pescado	NO	NO	NO
Cacahuets y productos derivados del cacahuets	NO	NO	NO
Alubias y productos a base de alubias	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos secos, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Queensland	NO	NO	NO
Apio y productos a base de apio.	NO	NO	NO
Mostaza y productos a base de mostaza	NO	NO	NO
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, que se calculará para los productos tal y como se comercializan listos para el consumo o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes	NO	sí	NO

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

CONTAMINANTES

El producto cumple con el Reglamento (CE) n.º 396/2005, el Reglamento (UE) n.º 2022/1428 y el Reglamento (UE) n.º 2023/915 y sus modificaciones y adiciones.

TRANSPORTE

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