

Europi S.r.l. – Reggio Emilia

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CREMA TARTUFATA BIANCA 580 ml – Terra Maris

1. DENOMINAZIONE

Salsa a base di funghi Pleurotus e tartufo bianco.

2. INGREDIENTI

Funghi Pleurotus (pleurotus ostreatus) (78%), **burro**, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) (1,5%), farina di **grano** tenero Tp/0, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, aromi. **Può contenere tracce di frutta a guscio, pesce, crostacei, uova, sedano, latte, soia.**

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Granulometria: fine

Colore: Marrone chiaro

Odore: Caratteristico del profumo di tartufo

Sapore: gradevole

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH > 5,5

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Mesofila totale < 10 ufc/g

Prodotto sterilizzato termicamente con $F_0 > 4$ in grado di garantire la sterilità del lotto di produzione.

6. VALORE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	508 kJ / 123 kcal
Grassi	10 g
Di cui acidi grassi saturi	5,8 g
Carboidrati	5,5 g
Di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	1,8 g
Fibre	1,7 g
Sale	0,9 g

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenitore Vaso in vetro con capsula metallica tipo twist-off

Capacità contenitore	580 ml
Peso Netto	500 g
Imballo secondario	Vassoio in cartone e film termoretraibile
Misure imballo sec.	27 x 17,5 x 12,5 cm
Pezzi per confezione	6
Confezioni per strato	16
Strati per pallet	10
Pezzi per pallet	960
Altezza contenitore	12 cm
Diametro contenitore	8,5 cm
Altezza massima del Carico compreso pallet	140 cm
Codice EAN	8018284900314

8. SHELF LIFE

Termine minimo di conservazione: 36 mesi.

9. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Istruzioni di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare al più presto.

Allergeni: Farina di grano, burro.

Può contenere tracce di frutta a guscio, pesce, crostacei, uova, sedano, latte, soia.

Glutine: Presente.

OGM: Assenti

Il prodotto è conforme alla legislazione CE

