



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CREMA AI FUNGHI PORCINI – LINEA CLASSICA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Condimento a base di funghi con funghi porcini
INGREDIENTI	Funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>), olio extravergine di oliva, funghi porcini (<i>Boletus edulis</i>) (15%), farina di riso, sale, aromi.
ALLERGENI	Nessuna delle sostanze previste dall'All. II del Reg. CE 1169/2011
OGM	Prodotto esente da Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI IMPIEGO	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura conservare in frigo ad una temperatura non superiore a 4°C e consumare entro sette giorni
SHELF-LIFE	24 mesi (in confezione chiusa) 7 giorni (dopo l'apertura, a temperatura di refrigerazione)
PESO NETTO	<ul style="list-style-type: none"> • 80g • 170g
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Imballi in vetro silico-sodo-calcico con capsula di sicurezza e sigillo di garanzia
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartoni da cm 13,5x20x13,5- 12x80g ; ; 10x21x15- 6x170g
LOTTO	5 cifre indicanti giorno progressivo di produzione e confezionamento ed anno di riferimento (es. 325/17 = 325°giorno di produzione e confezionamento nell'anno 2017). Sempre riportato in etichetta o su sigillo di garanzia della confezione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

CBT	≤ 10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	≤ 10 ufc/g
E. coli	≤ 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 10 ufc/g
Muffe	≤ 10 ³ ufc/g
Anaerobi solfito-riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Umidità	70.5 %

AZIENDA AGRICOLA DI CAPASSO COSIMO

pH	4.7
Aflatossine B1 e tot.	inferiori ai limiti di legge (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Metalli pesanti	inferiori ai limiti di legge (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ODORE	Aroma delicato
SAPORE	Gradevole, tipico
COLORE	Giallo ocra

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico	206 kcal / 847 kJ
Grassi	21,0 g
di cui saturi	2,7 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,1 g
Fibre	3,6 g
Proteine	2,2 g
Sale	1,9 g