

Condi

le salse buone così

Crema ai Tartufi sughi freschi

Tutto il profumo dell'autunno e il colore dei boschi, ecco gli ingredienti della nostra meravigliosa salsa ai funghi porcini...un sapore intenso che conquisterà le vostre tavole!



1.0 **Denominazione prodotto:** CREMA AL FUNGO

2.0 **Marchio:** Condi

3.0 **Descrizione del processo produttivo:** Il prodotto è ottenuto per macinazione e omogeneizzazione a freddo degli ingredienti che lo compongono e confezionato a freddo e conservato refrigerato.

4.0 **Composizione:**

Ingredienti: Ingredienti: Olio di semi di girasole, Funghi Porcini (*Boletus edulis* e suo gruppo) (28%), , Panna, Anacardi, Formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservante lisozima da uovo), Siero di latte, Formaggio Grana Padano D.O.P. (latte sale caglio conservante lisozima da uova), Sale Concentrato di pomodoro, Fibra vegetale, Peperoncino, Prezzemolo Colorante: caramello semplice. Conservante: E 200, Acidificante: E 270, Antiossidante: E 300. Può contenere pesce, altra frutta a guscio.

5.0 **Caratteristiche Qualitative:**

5.1 **Caratteristiche Organolettiche:**

Odore: di fungo

Sapore: tipico di fungo mescolato a formaggio, assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione.

Colore: marrone chiaro

5.2 **Caratteristiche Chimico Fisiche:**

5.3 **Caratteristiche Microbiologiche:**

Parametro	Unità di misura	Valore normale medio	Tolleranza
Proteine	g/100 g	4,6	± 40%
Grassi	g/100 g	56	± 8 g
Grassi di cui saturi	g/100 g	20	± 8 g
Carboidrati	g/100 g	8,4	± 2 g
Carboidrati di cui zuccheri	g/100 g	2,4	± 20%
Valore energetico Kcal	g/100 g	556	
Valore energetico KJ	g/100 g	2293	
Sale	g/100 g	1,5	± 20%
pH	Unità di pH	4,7	+0,2
Aw (25°C)	%	<0,93	+0,01

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza
Microg. Mesofili Totali	ufc/g	<400000	<500000
Muffe	ufc/g	<2000	<3000
Lieviti	ufc/g	<5000	<10000
Coliformi	ufc/g	<500	<1000
Listeria spp	ufc/g	<100	<100
Salmonella	ufc/25g	Assente	Assente-
Stafilococco coagulasi +	ufc/g	<50	<100
Clostridi s.r.	ufc/g	<10	<100
Bacillus cereus	ufc/g	<100	<500

5.5 Contaminanti:

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Residui di pesticidi	µg/kg	Nei limiti di legge
Piombo	µg/kg	Nei limiti di legge
Cadmio	µg/kg	Nei limiti di legge
Aflatossine totali	µg/kg	Nei limiti di legge

6.0 Allergeni (Reg. CE 1169/2011):

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto	Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto
Cereali contenenti glutine	A		Sedano e prodotti derivati.	A	
Crostacei e prodotti derivati.	A		Senape e prodotti derivati.	A	
Uova e prodotti derivati.	P		Semi di sesamo e prodotti derivati.	A	
Pesce e prodotti derivati.		P	Lupino	A	
Arachidi e prodotti derivati.	A		Molluschi	A	
Soia e prodotti derivati.	A		Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	P	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		P	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > di 10 mg/kg espressi in SO ₂ .	A	

7.0 Organismi geneticamente modificati: Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dal Reg. CE 1829/2003 e successivi aggiornamenti.

8.0 Prodotti Irradiati: Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.

9.0 Confezionamento ed etichettatura: Il prodotto è consegnato confezionato in vasetti di plastica chiuse con coperchio con film plastico racchiusi in un cartone di trasporto. Formato 120g

10.0 Shelf Life e Conservazione: Temperatura del prodotto: 0 - +4°C. - 90 giorni dalla data di produzione

11.0 Conformità materiali a contatto con gli alimenti: Il materiali a contatto contenente la salsa risulta conforme a Reg. CE n. 10/2011, Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 1895/2005 Dir. 2002/72 e succ. aggiorn. D. M 21/03/1973 e succ. aggiorn. DPR 777/82.

12.0 Codici a barre:

13.0 Pallettizzazione:

Formato gr.120 : 8 vasetti x scatola - 24 scatole x fila - numero min/ max di file 1/10

Totale pallet 240 scatole pari a 1920 vasetti

Dimensioni interne scatola fustellata fondo scatto: 183x183x78 mm