



TRADIZIONEVOLUZIONE DI IACULLI GIANFRANCO

Via Manfredonia, Km 1,300 - 71042 Cerignola (Fg)

Tel e Fax 0885.42.86.19 - info@tradizioneevoluzione.com - postmaster@tradizioneevoluzione.com

www.tradizioneevoluzione.com

P.IVA 03480140718 - C.F. CLL GFR 81 L 23 H926 E

Scheda Tecnica

Funghi porcini alla pizzaiola

Ingredienti

Funghi Porcini (*Boletus edulis*), olio di semi di girasole, peperoni, aceto di vino bianco, sale, spezie in proporzione variabile, acidificante : E330, antiossidante: E300

Liquido di Governo

olio di semi di girasole

Pastorizzazione

si

Ph del Prodotto

≤ 4

Stato materie prime

semilavorato

OGM

free in base al Regolamento (CE) n. 1829 e 1830 del 2003

Shelf - Life (scadenza)

trentasei mesi dalla data di confezionamento negli imballi originari sigillati

Luogo e metodo di conservazione

conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto coprire con liquido di governo e conservare in frigorifero a 4°C per massimo 30 giorni.

L'assenza del clic clac della capsula assicura l'integrità della confezione

Caratteristiche organolettiche

Sapore tipico

Odore delicato

Consistenza buona

Modalità d'uso

Prodotto alimentare utilizzato per antipasti, contorni, preparazione di piatti freddi e caldi

Imballaggio Primario (materiale a contatto)

Vaso in vetro con capsula metallica idonea al contatto alimentare (esbo free)

Etichettatura:

secondo le disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari

Assicurazione Qualità:

La sicurezza e la qualità nel processo di produzione e gestione degli alimenti è garantita

1) con l'adozione del sistema HACCP;

2) con l'utilizzo di materie prime, avere :

a) residui di Antiparassitari (Fitofarmaci e Biocidi) nei limiti di legge;

b) residui di Metalli pesanti (Piombo, Rame) nei limiti di legge;

3) periodiche verifiche analitiche su campioni rappresentativi della produzione;

4) l'Assistenza e la Consulenza Tecnica ed Analitica S.C.A. Dott.ssa Calvio Maria Carmela -Cerignola ordine tecnologialimentari regione Puglia n° 109

Prodotto contrassegnato da uno specifico numero identificativo (lotto) e relativa scheda di tracciabilità come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002

Caratteristiche fisico chimiche microbiologiche

Coliformi totali

assenti

Salmonelle spp

assenti

Muffe

assenti

Lieviti

assenti

Capacità vasi in vetro	Tipo di vaso	Peso netto in gr	Peso sgocciolato in gr	Capsula Ø in mm	Confezionati in plastica termoretraibile da vasi n:
314 ML	Orcio	290	180	Ø 63	12
580 ML	Orcio	550	320	Ø 82	12
1062 ML	Standard	950	600	Ø 82	9
1063 ML	Standard	2900	1800	Ø 110	4

data ultimo aggiornamento:

1 gennaio 2016

