



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

