

RISOTTO CON MISTO FUNGHI gr.250



Prodotto	<i>RISOTTO CON MISTO FUNGHI</i>
Denominazione legale	<i>PREPARAZIONE GASTRONOMICA PRECOTTA A BASE DI RISO E FUNGHI</i>
COD ART	SAV12
CODICE EAN	8026051110033
Stabilimento	San Martino B.A. - Verona

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima funghi misti e riso carnaroli. La materia prima viene ricettata e cotta insieme al riso carnaroli. Il prodotto viene poi raffreddato, confezionato e riposto a +2/+8°C per una giusta conservazione.

Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.

Prodotto confezionato in atmosfera protetta

Ingredienti: Funghi 40% (champignon (*Agaricus bisporus*) 60%, geloni (*Pleurotus ostreatus*) 12,5%, shiitake (*Lentinula edodes*) 12,5%, nameko (*Pholiota mutabilis*) 12,5%, porcino (*Boletus edulis e relativo gruppo*) 2,5%), brodo (acqua, estratto di lievito, sale), riso carnaroli 22%, olio extravergine di oliva, cipolla, sale

Origine: UE, Extra UE

REQUISITI MICROBIOLOGICI	
CBT	<10 ⁶ ufc/g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 ⁴ ufc/g
Escherichia Coli	<10 ² ufc/g
Bacillus cereus	<10 ³ ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ³ ufc/g
Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Muffe	<10 ⁴ ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
PESTICIDI E CONTAMINANTI	
Pesticidi	Prodotto conforme alla normativa (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)
Metalli pesanti	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 e succ. modifiche)
Micotossine	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 472/20020 e succ. modifiche)
OGM	OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche; Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche)
Irradiazioni	Assenti
Allergeni	Può contenere grano, sedano, soia
PACKAGING ED ETICHETTATURA	
Packaging primario	Vaschette Take Away da 250gr
Packaging secondario	Scatola di cartone contenente 6 vaschette Take Away.
Etichettatura	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato: <ul style="list-style-type: none"> - Nome del prodotto - Nome ed indirizzo del produttore - Numero di lotto - Data di scadenza - Peso netto (kg)
Pallettizzazione	EPAL
SHELF LIFE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
TMC: Dalla data di produzione 24 giorni a +2/+4°C	
Conservazione: Conservare alla temperatura di +2/+4°C	
Trasporto: Alla temperatura controllata di +2/+4°C	

VALORI NUTRIZIONALI medi su 100g di prodotto

Energia (KJ/Kcal)	525/125
Grassi (g)	4.5
di cui acidi grassi saturi (g)	0.7
Carboidrati (g)	18.0
di cui zuccheri (g)	<0.5
Proteine (g)	2.5
Sale (g)	0.91