

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		MOD 07 02 01
		REV.: 00
		DATA: 05.2021
		PAGINA 1 DI 2

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME	Salsa funghi e salsiccia	2. DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Salsa con funghi e salsiccia
	Mushroom and Sausage Sauce		Mushroom and Sausage Sauce

3. FORMATI E CODICE ARTICOLO / SIZE AND ITEM CODE	FORMATO / SIZE (G)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	4. PRODUTTORE / PRODUCER
	180		

5. INGREDIENTI / INGREDIENTS	Funghi (<i>Pleurotus ostreatus</i>) 48%, Salsiccia 45% (Carne di suino, Sale, Aglio, Pepe, Spezie miste), Cipolle, Olio Extravergine di Oliva, Vino Bianco, Prezzemolo, Peperoncino
	Mushrooms (<i>Pleurotus ostreatus</i>) 48%, Sausage 45% (Pork meat, Salt, Garlic, Black Pepper, Mixed Spices), Onions, Extra-Virgin Olive Oil, White Wine, Parsley, Red Hot Pepper.

6. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration per 100 g			
	Energia / Energy	1088	kJ	
		260	kcal	
	Grassi / Fat	10,1	g	
	- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,3	g	
	Carboidrati / Carbohydrate	8,7	g	
	- di cui zuccheri / of which sugars	7,7	g	
	Fibre / Fibre	5,4	g	
Proteine / Protein	30,8	g		
Sale /Salt	1,41	g		

7. ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS
		Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and derivatives			Frutta a guscio e derivati/ Nuts and derivatives	
	Crostacei e derivati/ Crustaceans and derivatives			Sedano e derivati/Celery and derivatives		x
	Uova e derivati/ Eggs and derivatives			Senape e derivati/ Mustard and derivatives		
	Pesce e derivati/ Fish and derivatives /			Sesamo e derivati/ Sesame and derivatives		
	Arachide e derivati/Peanut and derivatives			Solfiti e derivati/ Sulphites and derivatives		
	Soia e derivati/ Soy and derivatives			Lupini e derivati/ Lupins and derivatives		
	Latte e derivati/ Milk and derivatives			Molluschi e derivati/ Molluscs and derivatives		

8. CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione.
	36 months after date of production.

9. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	Una volta aperto il prodotto deve essere conservato in frigo tra 0 e +4 °C e consumato entro qualche giorno.
	Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.

10. MODALITÀ D'USO / EMPLOY	Il prodotto può essere utilizzato tal quale come condimento di crostini e primi piatti.
	The product are perfect to accompany appetizers and first dishes.

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	MOD 07 02 01
		REV.: 00
		DATA: 05.2021
		PAGINA 2 DI 2

11. REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL- PHISICS REQUIREMENTE	pH: > 4.6
	Aw: ≥ 0.85

12. REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY	<p>Requisiti microbiologici: prodotto stabilizzato mediante trattamento termico.</p> <p>Residui fitosanitari e veterinari: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 834/07 e succ.</p> <p>Metalli pesanti: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Micotossine: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Contaminanti ambientali: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Radioattività: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 737/90 e succ.</p> <p>OGM: il prodotto non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM ai sensi del Regolamento UE 1829/03 e succ.</p> <p>Radiazioni ionizzanti: il prodotto e gli ingredienti impiegati non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.</p>
	<p>Microbiological requirements: commercially sterilized product.</p> <p>Phyosanitary residues and veterinary drug residues: use of ingredients compliant with EU Reg. UE 834/07 and sub.</p> <p>Heavy metals: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Mycotoxins: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Environmental contaminants: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Radioactivity: use of ingredients compliant with EU Regulation 737/90 and subsequent.</p> <p>GMO: the product does not contain GMO ingredients or derivatives from GMO in according to EU Regulation 1829/03 and succ.</p> <p>Ionizing radiation: the product and the ingredients used have not been treated with ionizing radiation.</p>

13. PROCESSO PRODUZIONE / PRODUCTION PROCESS	Approvvigionamento materie prime, verifica conformità, preparazione ricetta, confezionamento, trattamento termico equivalente alla sterilizzazione ($F_0 \geq 6$), etichettatura, imballaggio, spedizione.
	Raw material procurement, conformity verification, recipe preparation, packaging, heat treatment equivalent to sterilization ($F_0 \geq 6$), labeling, packaging, shipping.