



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6292**

Rev 01 del  
03/07

**PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi porcini di qualità selezionata, tagliati in piccoli tranci e trifolati

### IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, preparare primi e secondi piatti

### INGREDIENTI

Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) (82%), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo (0,9%), aglio, pepe, aromi naturali, crema di funghi porcini (olio di semi di girasole, concentrato di funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 30%, destrosio, sale, correttore di acidità: acido lattico, aromi naturali), antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.

SENZA Glutine

SENZA Glutammato aggiunto

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: tranci di fungo porcino con condimento composto da emulsione e olio; presenza di prezzemolo tritato abbastanza percepibile

Colore: da nocciola chiaro a marrone scuro

Odore: caratteristico di fungo porcino e trifolatura

Sapore: di fungo porcino con note di aglio e prezzemolo, buona sapidità

Consistenza: soda e morbida alla masticazione

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	assenti
Lieviti	assenti
Muffe	assenti
Salmonella	assenti
Lysteria Monocytogenes	assenti
Stafilococcus Aureus	assenti
Bacillus Cereus	assenti
Bacilli ssp	assenti

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019

Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J11A





INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6292**

**PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980002926  
ITF14: 08004980162927

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 679 kJ  
Energia: 162 kcal  
Grassi: 15,7 g  
di cui: acidi grassi saturi: 1,7 g  
Carboidrati: 0,9 g  
di cui zuccheri: 0,8 g  
Proteine: 3,3 g  
Sale: 1,20 g

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019  
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: J11A



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6292</b> <b>PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si

#### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

#### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 4,40-4,60

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019  
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: J11A