



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 05 del 29/09/2016

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	SALSA A BASE DI FUNGHI TARTUFATA MUSHROOM SAUCE WITH TRUFFLES	
Descrizione del prodotto Product description	Salsa a base di funghi champignon tartufata confezionata in vetro Mushrooms sauce with truffles in glass jar.	
Formato	580g	
Cod. Art.	15144	
Cod. EAN	8025797151447	
Cod. Doganale	20032000	
Peso netto/Net weight	520g	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Capacità contenitore/Can capacity	580ml	
Shelf life del prodotto Expiration in month	24 mesi 24	Imballo primario: vaso vetro Primary Pack: glass jar
Imballo secondario: imballo termoretrato con base in cartone Secondary Pack: Termoretrabile plastic pack on carton base	Unità per cartone: 6 Unit for pack: 6	Imballi per strato: 16 Number packs for layer: 16
Strati per pallet: 9 Number layers for pallet: 9	Imballi per pallet: 144 Packs for pallet: 144	Unità per pallet: 864 Units for pallet: 864

Ingredienti: Funghi champignon (*Agaricus Bisporus*) (82%), olio di semi di girasole, pane grattugiato (senza glutine) (amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, lievito di birra, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, zucchero, addensante: E464, sale, emulsionanti: E471, E472, fibra vegetale, correttore di acidità: E262, aromi naturali, estratto di lievito), sale, tartufo nero estivo (1%) (*tuber aestivum* Vitt), prezzemolo, aglio, pepe, aromi. **SENZA GLUTINE**

Ingredients: white button mushrooms (*Agaricus bisporus*) (82%), sunflower oil, breadcrumbs (gluten-free) (maize starch, rice flour, tapioca starch, yeast, extra virgin olive oil, sunflower oil, sugar, thickening agent: E464, salt, emulsifiers: E471, E472, vegetable dietary fiber, acidity regulator: E262, natural flavourings, yeast extract), salt, black summer truffle (*tuber aestivum* Vitt) (1%), parsley, garlic, pepper, flavourings. **GLUTEN FREE**

Parametric organolettici/Organooleptic criteria

Colore/Colour: Semi cremoso dalla fine granulometria/Creamy and with thin size

Odore/Odour: Intenso, tipico di tartufo/Intense, typical of the Truffle

Sapore/Taste: Tipico del tartufo /Typical of the truffle

Consistenza / Texture: tipica del prodotto / Typical of the product

Parametri chimico fisici/Chemical - Physical parameters

pH 5,8 ± 0,2



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 05 del 29/09/2016

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Parametri Microbiologici/Microbiological parameters

Parametri	Valore	
Carica Batterica Totale	u.f.c./g	< 1000
Escherichia Coli	u.f.c./g	< 10
Enterobatteri	u.f.c./g	< 10
Lieviti e muffe	u.f.c./g	< 10
Salmonella	In 25g	Assente
Stafilococco aureo	u.f.c./g	< 10
Clostridi solfito riduttori	u.f.c./g	< 10

Tipologia di produzione e confezionamento/ Type of production and packaging

I funghi vengono tagliati e miscelati con gli altri ingredienti. La crema viene cotta, riempita a caldo in vaso vetro e successivamente sterilizzata per garantirne la stabilità commerciale. / The mushrooms are cutted and mixed with the other ingredients. The sauce is cooked, hot filled in glass jar and subsequently sterilized to ensure commercial stability.

Codifica lotto di produzione / Production batch encoding

L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LS110 prodotta il 20/04/2015). L, letter of the year for canned vegetables, progressive day of the year of production (ex LS110 produced on 4/20/2015).

Valori Nutrizionali medi 100 g di prodotto / Average nutritional values pr 100g of product.

Nutrizionale	Unità di misura	Valori
Valore Energetico /Energy Value	Kj / Kcal	557 / 133
Grassi / Fat	g	12
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	1
Carboidrati / Carbohydrates	g	4
di cui zuccheri / of which sugars	g	1
Fibre / Fibre	g	1
Proteine / Protein	g	2
Sale/ Salt	g	1,7

Conservazione/Storage

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e

29-09-2016



VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

consumare entro 3 giorni. / Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 05 del 29/09/2016

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<p>Cereali e derivati:</p> <p>grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Soia e prodotti a base di soia:</p> <p>lecitine, proteine, olio di soia, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:</p> <p>incluso olio di sesamo</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Senape</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>SO₂ :</p> <p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: :</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Lupino e prodotti a base di lupino</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 05 del 29/09/2016

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA

Prodotto e confezionato per:/ Produced in Italy for: Viander S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG). Cod. F. 330