



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 03/04/2017

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 AI FUNGHI MUSHROOMS SAUCE	
Descrizione del prodotto Product description	Salsa maionese con funghi confezionata in vaso di vetro e successivamente sleeverata. Mayonnaise with mushrooms packed in glass jar and later sleeved.	
Formato	1060ml	
Cod. Art.	15276	
Cod. EAN	8025797152765	
Cod. Doganale	21039090	
Peso netto/Net weight	1000ml	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Capacità contenitore/Can capacity	1060ml	
Shelf life del prodotto Expiration in month	12 mesi 12	Imballo primario: vaso vetro sleeverato Primary Pack: sleeverd glass jar
Imballo secondario: termoretrato con vassoio in cartone Secondary Pack: Termoretrable plastic pack on carton base	Unità per cartone: 6 Unit for carton: 6	Confezioni per strato: 12 Number cartons for layer: 12
Strati per pallet: 6 Number layers for pallet: 6	Cartoni per pallet: 72 Cartons for pallet: 72	Unità per pallet: 432 Units for pallet: 432

Ingredienti: olio di semi di girasole, funghi "Champignon" trifolati all'olio 14% (funghi Champignon (Agaricus Bisporus), olio di semi di girasole, sale, amido di riso, aglio, prezzemolo, pepe, aromi, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, esaltatore di sapidità: E621), uova pastorizzate 8%, aceto di vino, succo di limone, sale, destrosio, amido modificato di mais, estratto di lievito, aromi, **senape**, correttore di acidità: E270, addensanti: E412, E415, conservante: E202. SENZA GLUTINE.

Ingredients: sunflower oil, "Champignon" cooked 14% (champignons (Agaricus Bisporus), sunflower oil, salt, rice starch, garlic, parsley, pepper, flavourings, antioxidant: E300, acidity regulator: E330, flavour enhancer: E621), pasteurized **eggs** 8%, wine vinegar, lemon juice, salt, dextrose, modified maize starch, yeast extract, flavourings, **mustard**, acidity regulator: E270, thickening agent: E412, E415, preservatives: E202. GLUTEN FREE.

Parametric organolettici/Organoleptic criteria
Aspetto/Aspect: salsa omogenea di media consistenza dalla granulometria fine. / Homogeneous medium density and fine-granulometry sauce.
Consistenza / Texture: cremosa e vellutata / creamy and velvety
Odore/Odour: Tipico del prodotto/Typical of the product
Sapore/Taste: Tipico del carciofo/ Typical of the product

03-04-2017

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 03 del 03/04/2017

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 chimico fisici/Chemical - Physical parameters**

pH	< 3,40 +/- 0,2
----	----------------

Analisi microbiologiche - Microbiological analysis

Parametro analizzato /Test parameter	Valore/ Value
CBT	< 1000 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g
Coliformi totali	< 10 u.f.c./g
Lieviti e muffe/Yeasts and mould	< 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente in 25g
Stafilococco aureo/Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g

Tecnologia di produzione e confezionamento/ Production and packaging technology

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in vasi di vetro da 1000ml. / Cold mixing of ingredients provided by the recipe and packaging in 100ml glass jar.

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

Nutrizionale	Unità di misura	Valori
Energia /Energy	Kj / Kcal	2395 / 572
Grassi / Fat	g	62
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	8
Carboidrati / Carbohydrates	g	3
di cui zuccheri / of which sugars	g	1
Fibre / Fibre	g	< 0,5
Proteine / Protein	g	1
Sale/ Salt	g	1,4

Codifica lotto / Lot coding

Esempio: L sta per ogni lotto, S è la lettera dell'anno ed è diversa ogni anno, la produzione del giorno Julian (è LS357 che si è verificato il 23/12/2015). / Example: L is for each lot, S is the letter of the year and is different each year, production of the Julian day (is LS357 that occurred on 23/12/2015).

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in

03-04-2017



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 03/04/2017

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

frigorifero e consumare entro 20 giorni. / Keep in a dry place away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 20 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 <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" 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 <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" 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 <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare: misto uovo</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" 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 <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

03-04-2017



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 03/04/2017

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 checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Senape</p>	<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" 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



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 03/04/2017

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

	X NO <input type="checkbox"/> NON SA	X NO <input type="checkbox"/> NON SA	X NO <input type="checkbox"/> NON SA
--	---	---	---

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003./Gotten product without the employment of Organisms Genetically Modified (OGM) e/o produced derived, in accord with the Regs. Us 1829/2003 and Reg. Us 1830/2003.

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