

# **SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications**



| PRODOTTO<br>PRODUCT NAME | CODICE EAN<br>EAN CODE | CODICE DOGANALE<br>CUSTOMS TARIFF CODE | DATA<br>DATE | REVISIONE N°<br>REVISION N° | N°SCHEDA<br>N°SHEET |
|--------------------------|------------------------|----------------------------------------|--------------|-----------------------------|---------------------|
| Mushrooms tagliatelle    |                        |                                        |              |                             |                     |

| INFORMAZIONI LOGISTICA   |                   |                        |                     |                | ITALIANO | CONSERVAZIONE     |
|--------------------------|-------------------|------------------------|---------------------|----------------|----------|-------------------|
| Peso in Kg/g             | Unità per cartone | Unità per bancale      | Cartoni per bancale | Kg per bancale |          | -25°C             |
| 0,5                      | 4                 | 352                    | 88                  | 176            |          |                   |
| CONTENITORE PRIMARIO     |                   | CONTENITORE SECONDARIO |                     |                |          | SCADENZA          |
| Busta                    |                   | Cartone                |                     |                |          | 18 mesi           |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO |                   |                        |                     |                |          | METODO DI CONSUMO |
|                          |                   |                        |                     |                |          |                   |

| INGREDIENTI                                                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Tagliatelle, pellets surgelati di funghi champignon a fette, pellets surgelati di funghi porcini a cubetti |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| VALORI NUTRIZIONALI<br>Valori medi espressi per 100 g di prodotto |  |  |  | ITALIANO | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE |                   |       |  |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|--|--|----------|---------------------------------|-------------------|-------|--|--|
| UMIDITA'                                                          |  |  |  |          | CARICA MICROBICA TOTALE         |                   |       |  |  |
| SOSTANZA SECCA                                                    |  |  |  |          | COLIFORMI TOTALI                | 1x10 <sup>3</sup> | Ufc/g |  |  |
| GRASSI                                                            |  |  |  |          | COLIFORMI FECALI                |                   |       |  |  |
| PROTEINE                                                          |  |  |  |          | ESCHERICHIA COLI                | < 10              | Ufc/g |  |  |
| CARBOIDRATI                                                       |  |  |  |          | STAFILOCOCCO AUREUS             |                   |       |  |  |
| SALE (equivalente di sodio)                                       |  |  |  |          | SALMONELLA                      |                   |       |  |  |
| Kcal                                                              |  |  |  |          | LISTERIA MONOCYTOGENES          | Secondo Reg. CE   |       |  |  |
| KJOULE                                                            |  |  |  |          | MUFFE E LIEVITI                 |                   |       |  |  |
| CENERI                                                            |  |  |  |          | BACILLUS CEREUS                 |                   |       |  |  |
| PH                                                                |  |  |  |          | MICROBICA PLATE COUNT           |                   |       |  |  |
| NaCl                                                              |  |  |  |          | NOTE TECNICHE                   |                   |       |  |  |
| MINERALI                                                          |  |  |  |          |                                 |                   |       |  |  |
| FIBRE ALIMENTARI                                                  |  |  |  |          |                                 |                   |       |  |  |

| LOGISTIC INFORMATION   |                |                  |                  |               | ENGLISH | STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS |  |  |  |  |
|------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|---------|-------------------------------------|--|--|--|--|
| Size in Kg/g           | Units per case | Units per pallet | Cases per pallet | Kg per pallet |         | -25°C                               |  |  |  |  |
| 0,5                    | 4              | 352              | 88               | 176           |         |                                     |  |  |  |  |
| PRIMARY PACK           |                | SECONDARY PACK   |                  |               |         | SHELF LIFE                          |  |  |  |  |
| Flow pack              |                | Carton box       |                  |               |         | 18 months                           |  |  |  |  |
| DESCRIPTION OF PRODUCT |                |                  |                  |               |         | TO CONSUME                          |  |  |  |  |
|                        |                |                  |                  |               |         |                                     |  |  |  |  |

| INGREDIENTS                                                                                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Tagliatelle, frozen pellets of sliced champignon mushrooms, frozen pellets of diced porcini mushrooms |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| NUTRITIONAL VALUES<br>Average values expressed in 100 g of product |  |  |  | ENGLISH | BIOLOGICAL PARAMETERS  |                   |       |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------|------------------------|-------------------|-------|--|--|
| MOISTURE                                                           |  |  |  |         | TOTAL MICROBIC CHARGE  |                   |       |  |  |
| DRY MATTER                                                         |  |  |  |         | TOTAL COLIFORM         | 1x10 <sup>3</sup> | Ufc/g |  |  |
| FAT                                                                |  |  |  |         | FECAL COLIFORM         |                   |       |  |  |
| PROTEIN                                                            |  |  |  |         | ESCHERICHIA COLI       | < 10              | Ufc/g |  |  |
| CARBOHIDRATE                                                       |  |  |  |         | STAFILOCOCCUS AUREUS   |                   |       |  |  |
| SALT (equivalent of SODIUM)                                        |  |  |  |         | SALMONELLA             |                   |       |  |  |
| Kcal                                                               |  |  |  |         | LISTERIA MONOCYTOGENES | Secondo Reg. CE   |       |  |  |
| KJOULE                                                             |  |  |  |         | MOULD AND YEAST        |                   |       |  |  |
| ASH CONTENT                                                        |  |  |  |         | BACILLUS CEREUS        |                   |       |  |  |
| PH                                                                 |  |  |  |         | MICROBICA PLATE COUNT  |                   |       |  |  |
| NaCl                                                               |  |  |  |         | TECHNICAL NOTES        |                   |       |  |  |
| MINERALS                                                           |  |  |  |         |                        |                   |       |  |  |
| FIBRE                                                              |  |  |  |         |                        |                   |       |  |  |