



**SCHEMA TECNICA**  
**LINEA SALSINA NATURA**

Data emissione: 21/06/2017

Revisione: 6

Approvato da DIR

3G S.n.c. di Granelli & C.  
via Portapuglia 6/A  
29122 Piacenza

**DENOMINAZIONE PRODOTTO**

**SALSINA FUNGHI**

**INGREDIENTI**

Olio di semi di girasole, funghi champignons coltivati 19% (funghi *Agaricus bisporus* 72% , olio semi di girasole, sale, amido di riso, aglio, prezzemolo, pepe, aromi, antiossidante: acido ascorbico, correttore acidità: acido citrico), misto d'uovo pastorizzato, aceto di vino, zucchero, sale, **senape** (acqua, semi di senape, aceto di vino, sale, farina di mais, zucchero, miscela di spezie, acidificante: acido tartarico), succo di limone (succo di limone 100%), correttore di acidità: acido citrico, conservante: acido sorbico.

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Contenuto medio per 100 g di prodotto:	
Valore energetico	2507kJ/609kcal
Grassi	65,47g
Di cui saturi	7,19g
Carboidrati	2,69g
Di cui zuccheri	2,02g
Proteine	2,23g
Sale	0,53g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Umidità	36,0 – 41,0 %
Grassi	53,0 – 57,0 %
Acidità (in acido oleico)	1,4 – 1,8 %
Cloruro di sodio	1,4 – 1,8 %
pH	3,8
Aw	0,961

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica mesofila totale:	< 1000 ufc/g
Lieviti:	< 10 ufc/g
Muffe:	< 10 ufc/g
Coliformi totali:	< 10 ufc/g
Staphilococcus aureus:	< 100 ufc/g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:**

Aspetto:	emulsione omogenea con pezzetti di funghi
Colore:	giallo/marroncino bruno
Odore:	caratteristico di maionese e funghi
Sapore:	tipico, delicato, con avvertibile la nota funghi
Consistenza:	compatta, vellutata

	<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>LINEA SALSA NATURA</b>	Data emissione: 21/06/2017
		Revisione: 6
		Approvato da DIR

3G S.n.c. di Granelli & C.  
via Portapuglia 6/A  
29122 Piacenza

**SPECIFICHE TECNICHE:**

Le uova utilizzate nel misto d'uovo provengono da galline allevate in batteria ed alimentate senza utilizzo di coloranti artificiali (il prodotto non contiene colorante sintetico E 160f).

**SHELF LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

CONFEZIONE	SHELF LIFE
Vaso in vetro kg 0,96	120 gg.
Vaschetta sottovuoto termosaldato kg 0,96	120 gg.
Secchio sottovuoto termosaldato kg. 5	120 gg.
Flacone gr 800	120 gg
Vaso vetro gr 280	120gg

Nell'imballo originale, a temperatura da 0 a + 4 °C.

**ALLERGENI**

ALLERGENI	CATEGORIA	INGREDIENTE
Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo,avena, farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	A	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	
Uova e prodotti a base di uova	<b>P</b>	MP: Certa
Pesci e prodotti a base di pesce	A	
Arachidi e prodotti a base di arachide	A	
Soia e prodotti a base di soia	A	
Latte e prodotti derivati(incluso il lattosio)	A	
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole ( Corylus avellana), noci comuni ( Juglans regia), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), noci pecan ( carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch), noci di agaciu (Anacardium occidentale), pistacchi ( Pistacia vera), noci del Queensland ( Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	A	
Sedano e prodotti a base di sedano	A	
Senape e prodotti a base di senape	<b>P</b>	MP: Certa
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	A	
Lupino e prodotti a base di lupino	A	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A	

Categorie:

- (P)** Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente).
- (A)** Assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto.
- (A\*)** Assente,. "Può contenere tracce di"

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <i>LINEA SALSA NATURA</i>	Data emissione: 21/06/2017
		Revisione: 6
		Approvato da DIR

3G S.n.c. di Granelli & C.  
via Portapuglia 6/A  
29122 Piacenza

<b><i>DICHIARAZIONE OGM</i></b>
---------------------------------

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica: tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati dai fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg.CE 1829 e 1830 del 2003 e relativi aggiornamenti).