



**Piemont Fungo srl
di Previdi Darlo &c.
Via Cuneo 9/B
10028 Trofarello
C.F./P.I. 09181500019**

I FUNGHI CHIODINI (HONEY MUSHROOMS)

INFORMAZIONI DI PRODUZIONE (PRODUCTION INFORMATION)

Ingredienti (Ingredients)	Funghi chiodini(PHOLIOTA NAMEKO) 70%,Olio d'oliva 29%,aceto di vino,sale,zucchero,antiossidante:acido ascorbico. Honey mushrooms(PHOLIOTA NAMEKO) 70%,Olive oil 29%, wine vinegar, salt, sugar, antioxidant: ascorbic acid.		
Ogm e Allergeni (GMOs and allergens)	ASSENTI (ABSENT)		
Conservabilità (Shelf Life)	TMC 36 mesi (36 months)	Paese Produttore (Country producer)	Italia (Italy)
Processo di Trattamento (Treatment process)	Prodotto Pastorizzato (pasteurized product)	Imballo primario (Primary packaging)	Vaso in vetro (Glass Jar)

INFORMAZIONI GENERALI (GENERAL INFORMATIONS):

trasporto non refrigerato-stoccaggio in luogo fresco e asciutto-conservare in frigorifero dopo l'apertura . Il prodotto è pronto per l'uso e non necessita di ulteriore cottura.

(non-refrigerated transport-storage in a cool and dry place-store in the refrigerator after opening) .The product is ready for use and does not require further cooking

Peso netto (net weight)	190 g	280 g	540 g	700 g	1600 g
Codice Articolo (item number)	N.D.	0025 FUC300	0026 FUC500	N.D.	N.D.
Codice Ean (Ean code)	N.D.	8033182380341	8033182380259	N.D.	N.D.
Unità di Vendita (Selling Unit)	Box 12 pz	Box 6 pz	Box 6 pz	Box 6 pz	Box 4 pz
Dimensioni Unità (unit size)	Ø 6,5 cm alt. 8,5 cm	Ø 7cm alt. 11 cm	Ø 7 cm alt. 19 cm	Ø 10 cm alt. 14 cm	Ø 11 cm alt. 19 cm
Dimensioni e peso collo (box size)	32x24x14 cm 4 kg	24x16x11 cm 3,5 kg	27x18x20 cm 6 kg	25x25x21 cm 7 kg	25x25x21 cm 10 kg
Palletizzazione (Palletizing)	10 SCATOLE PER PIANO/10 BOXES FOR LAYER. MAX 5 PIANI/LAYER	20 SCATOLE PER PIANO/10 BOXES FOR LAYER. MAX 5 PIANI/LAYER	16 SCATOLE PER PIANO/8 BOXES FOR LAYER. MAX 5 PIANI/LAYER	15 SCATOLE PER PIANO/15 BOXES FOR LAYER MAX 5 PIANI/LAYER	15 SCATOLE PER PIANO/15 BOXES FOR LAYER MAX 5 PIANI/LAYER

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g DI PRODOTTO

(nutritional information per 100 g of product)

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

(CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

Energia (Energy)	55 Kcal/230 Kj	Acqua libera (Free water)	0.969
Grassi (Fats)	3.5 g	Ph	3.78
Di cui acidi grassi saturi (Saturated Fats)	0.58 g	Conta Microbiologica Totale (Total Microbiological Account)	<1.0 E+01 UFC/g
Carboidrati (Carbohydrates)	1.5 g	e.coli	Assente / 25 g
Di cui zuccheri (Sugar)	1.5 g	Staphilococcus aureus	Assente / 25 g
Fibre (Fibers)	2.3 g	Clostridi solfito riduttori	Assente / 25 g
Proteine (Proteins)	3.3 g	Salmonella	Assente / 25 g
Sale (Salt)	1.2 g	Lysteria monocytogenes	Assente / 25 g
		Lieviti (yeast)	<1.0 E+01 UFC/g
		Muffe (mold)	<1.0 E+01 UFC/g