



Piemont Fungo srl
Via Cuneo 9/B
10028 Trofarello
C.F./P.I. 09181500019

I FUNGHI PORCINI AL FORNO (PORCINI MUSHROOMS BAKED)

INFORMAZIONI DI PRODUZIONE (PRODUCTION INFORMATION)

Ingredienti (Ingredients)	Funghi porcini (BOLETUS EDULIS E REL GRUPPO) 70%, Olio di oliva 28%, Aglio, prezzemolo, sale, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. Porcini mushrooms (BOLETUS EDULIS AND FAMILY) 70%, Olive oil 28%, Garlic, parsley, salt, sugar, acidifier: citric acid, 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.	0256 PFORN300	N.D.	N.D.	N.D.
Codice Ean (Ean code)	N.D.	8033182381348	N.D.	N.D.	N.D.
Unità di Vendita (Selling Unit)	Box 12 pz	Box 6 pz	Box 12 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 8 cm alt. 14 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	35x27x23 cm 11.9 kg	25x25x21 cm 7 kg	1600 g
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	8 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	Staphylococcus 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