



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **GN1X**

DESCRIZIONE: **FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI**

### INGREDIENTI:

Funghi chiodini (Armillaria mellea) (62%), olio di semi di girasole, piante aromatiche, sale, antiossidante: acido ascorbico, aromi.

Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformita' del Regolamento UE 1169/2011 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 36 del Regolamento medesimo.

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformita' al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

### PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

<b>Peso netto</b>	<b>Peso sgocciolato</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale confezione</b>	<b>Dimensione confezione (hxdiam.) mm</b>
780 g	---	870 g	Scatola in banda stagnata	119x99

### SECONDARY PACKAGING

<b>Tipologia</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale</b>	<b>Dimensione (LxIxh) mm</b>
Fardello da 6 scatole	kg 5,6	Termoretraibile in polietilene	310x210x120

### PALLETTIZZAZIONE

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Fardello =>120 x 80 x 135	12	10	120	692,00	210,00

### PALLETTIZZAZIONE (estero)

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Fardello =>120 x 80 x 171	12	13	156	826,40	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **GN1X**

DESCRIZIONE: **FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI**

#### MODALITÀ DI CODIFICAZIONE

<b>Prodotto</b>	<b>Packaging secondario</b>	<b>Pallet</b>
Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + lettera che indica anno di produzione + numero progressivo giornaliero	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. Sul cartone: stesse indicazione ad eccezione del numero progressivo del fardello.	N.Pallet, cod. prod, descr, peso n, data di TMC, lotto, cod. a barre

CODICE A BARRE

8002960501209

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960508390

NOMENCLATURA COMBINATA

20039090

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITÀ DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

#### TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITÀ DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 3 anni dalla produzione

T.M.C. riportato in etichetta con mese ed anno.

#### ISTRUZIONI D'USO

Impieghi: contorno, per polente, omelettes.

#### CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **GN1X**

DESCRIZIONE: **FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI**

#### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.  
Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.  
Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.  
Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.  
Peso e controllo peso conformi alla legge.  
Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Per 100 gr di prodotto  
Energia 319 kcal - 1310 kJ  
Grassi 35 g  
di cui saturi 3,6 g  
Carboidrati 0 g  
di cui zuccheri 0 g  
Proteine 0,7 g  
Sale 0,79 g

Data 09/11/2018



Menu Srl