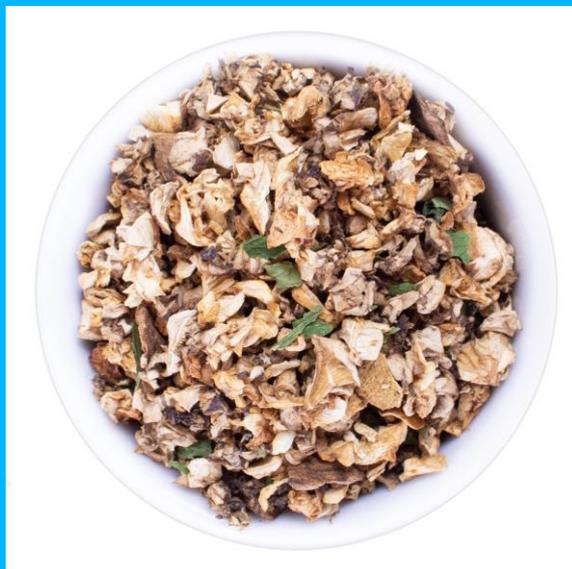


Informazioni prodotto

Denominazione articolo

Mix di funghi, miscela di funghi secchi



N. art. confezione
Codice EAN confezione
Contenuto confezione
Tipo di imballaggio

830
 4260046718307
 110 g
 Barattolo con apertura clic-clac

N. art. cartone
Codice EAN cartone
Contenuto cartone
Provenienza:

831
 4260046718314
 8 x 110 g
 Germania

Composizione

Funghi (shiitake, cardoncelli, porcini, gallinacci), salgemma, cipolla, prezzemolo, aromi naturali.

Microbiologia

Secondo i valori microbiologici indicativi e di soglia vigenti per le spezie ("Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze"), società tedesca per l'igiene e la microbiologia (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie - DGHM e.V.) del 06/12/17

	Valore indicativo) (KbE/g)	Valore di allarme) (KbE/g)
Escherichia coli	1×10^3	1×10^4
Funghi della muffa	1×10^5	---
Bacillus cereus presuntivo	1×10^3	1×10^4
Clostridium perfringens	1×10^3	1×10^4
Salmonella	---	non dimostrabile in 25 g

Aflatossine

Somma di B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb
 Aflatossina B1 max. 5 ppb

Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce.

Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi, scadenza ad almeno 18 mesi dalla data di consegna.

Sostanze allergeniche contenute Allergeni secondo il Regolamento UE n. 1169/2011 allegato II

	Allergene	No	Si	Ingrediente
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x		
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	x		
03	Uova e prodotti a base di uova	x		
04	Pesce e prodotti a base di pesce	x		
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	x		
06	Soia e prodotti a base di soia	x		
07	Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	x		
08	Frutta a guscio e prodotti derivati	x		
09	Sedano e prodotti a base di sedano	x		
10	Senape e prodotti a base di senape	x		
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x		
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	x		
13	Lupini e prodotti a base di lupini	x		
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	x		

Non può essere completamente escluso un contatto involontario nell'ambito della catena di distribuzione.

Irradiazione e OGM

Nella nostra azienda i prodotti non vengono irradiati, e non accettiamo tale trattamento neanche dai nostri fornitori. Non ci è inoltre noto che il prodotto o l'ingrediente in oggetto sia geneticamente modificato e/o che contenga sostanze che siano state geneticamente modificate. Il prodotto non è oggetto del regolamento UE 1829/2003 e non deve quindi essere contrassegnato secondo il decreto 1830/2003.

Informazioni nutrizionali per 100 g

Valore energetico: 460 kj/110 kcal,

Proteine: 8,4 g

Grassi: 1,3 g – di cui grassi saturi: 0,2 g

Carboidrati: 9,1 g – di cui zuccheri: 3,2 g

Fibre: 13,9 g

Sale: 15 g

Imballaggio

Il materiale utilizzato per l'imballaggio è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde a quanto previsto dalle seguenti norme:

2004/12/CE UE - Direttiva sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, decreto sugli imballaggi

Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

§§ 30, 31 del codice degli alimenti, dei generi di consumo e dei mangimi (*Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB*)

Regolamento CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Informazioni sull'etichetta Il mix di funghi AROMICA® è ideale per rifinire e insaporire salse, antipasti, insalate e tutti i tipi di impasti.

Informazioni sull'azienda Rupertigewürze GmbH
Seestraße 2/4
D-83367 Petting

Versione 20/02/2020