



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO RISOTTO CON TARTUFO BIANCO 300 g

INDICAZIONI PER ETICHETTATURA

Denominazione e di vendita	PREPARATO PER RISOTTO CON TARTUFO BIANCO												
Ingredienti Reg. UE 1169/2011 - Allegato VII	CARNAROLI 96,7%, CIPOLLA 2%, FUNGHI PORCINI SEHI (<i>Boletus edulis e relativo gruppo</i>) 0,5%, TARTUFO BIANCO SECCO (<i>Tuber magnatum, pico</i>) 0,2%, PREZZEMOLO 0,2%, AROMA 0,2%, PORRO 0,2%												
Dichiarazione allergeni Reg. UE 1169/2011 - Art. 21 - lettera b	POTREBBE CONTENERE TRACCE DI ANIDRIDE SOLFOROSA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, GLUTINE.												
Sede dello stabilimento	PAN SAS VIA MEUCCI, 8 10040 DREUNTO (TO)												
Modalità di conservazione	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO												
Lotto	SCADENZA												
Peso	300g												
TMC	18 MESI												
Istruzione per l'uso	In un tegame fai scaldare 5 cucchiaini d'olio, poi aggiungi l'intero contenuto della busta mescolando per 2 minuti. Aggiungi poco a poco 1 litro circa d'acqua calda per altri 16 min. Aggiungi sale a piacere. Condisci con una noce di burro e Parmigiano grattugiato.												
Dichiarazione Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 - Articolo 30 - paragrafo 1 Reg. UE 1169/2011 - Allegato XV Espressione e Presentazione della Dichiarazione Nutrizionale	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ1464/345kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi di cui acidi grassi saturi</td> <td>1,6g 0,5g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati di cui zuccheri</td> <td>75,0g 1,4g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>7,3g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,05g</td> </tr> </tbody> </table>	Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto		Energia	kJ1464/345kcal	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,6g 0,5g	Carboidrati di cui zuccheri	75,0g 1,4g	Proteine	7,3g	Sale	0,05g
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto													
Energia	kJ1464/345kcal												
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,6g 0,5g												
Carboidrati di cui zuccheri	75,0g 1,4g												
Proteine	7,3g												
Sale	0,05g												



CONFEZIONAMENTO

Imballo primario BUSTE IN POLIPROPILENE PER ALIMENTI	
Imballo secondario CARTONE ONDULATO DA 12 PEZZI CAD.	
Pallettizzazione 14 SCATOLE DA 12 PEZZI PER STRATO . STRATI PEDANA : 8 1.344 PEZZI TOTALE SU PEDANA	
Elementi di rintracciabilità SCADENZA / LOTTO - NOME PRODOTTO	
Shelf life 18 MESI	
Dichiarazione di alimentarietà dell'imballo primario	VEDI SCHEDA CAPITOLATO FORNITORE IMBALLO PRIMARIO

CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

Caratteristiche merceologiche PRODOTTO SECCO DA CONSUMARE PREVIA COTTURA
Riferimenti legislativi reg. 852 del 2004

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

CARATTERISTICHE SENSORIALI	Il chicco carnaroli è allungato di circa 7 mm di colore perlato con presenza di venature e spaccatura in una delle due estremità. Odore tipico di riso carnaroli con sfumature pungenti date dal porro e la cipolla.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conta muffe	<LQ
	Conta lieviti	55 UFC/g
	Enterobatteriacee	660 UFC/g
	Bacillus cereus	<LQ
	Clostridi solfito riduttori	<LQ