

Nome prodotto	RISOTTO AI FUNGHI CON PORCINI "CUCINA SARTOR" SURGELATO
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di riso precotto e funghi, surgelata.
Codice interno	SRR012
Descrizione	Risotto pronto con condimento a base di funghi, surgelato in IQF
Ingredienti	<p>Ingredienti: riso precotto 50% (acqua, riso, sale), funghi misti 30% [famigliola gialla (<i>Pholiota nameko</i>), champignon (<i>Agaricus bisporus</i>), gelone (<i>Pleurotus ostreatus</i>), shiitake (<i>Lentinus edodes</i>), porcino 15% (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), pinarello (<i>Suillus luteus</i>), acqua, olio di semi di girasole, formaggio (latte, sale, fermenti lattici, caglio), burro, amido di riso, cipolla, vino bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio. Può contenere tracce di glutine, sedano</p> <p>Non contiene additivi. Allergeni (Reg.CE 1169/11 e succ. mod.): vedere elenco ingredienti. La materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</p>
Preparazione	<p>In padella: versare il prodotto ancora surgelato in una padella preriscaldata, aggiungere 3 cucchiaini di acqua e cuocere per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. In microonde: versare prodotto in un contenitore per microonde e scaldare a 750W per 6 minuti (i tempi di cottura vanno aumentati di 1 minuto ogni 100 watt in meno). Mescolare e lasciare riposare 1 o 2 minuti prima di servire.</p>
Avvertenze	Da consumarsi previa cottura.

Caratteristiche organolettiche

Colore	Marrone, tipico del risotto ai funghi.
Sapore	Saporito, con intensa nota di fungo.
Odore	Tipico del prodotto, con nota aromatica di fungo.
Aspetto	Riso surgelato in IQF miscelato con condimento a base di funghi. Il condimento si presenta da surgelato in scaglie irregolari, dopo cottura denso, ben amalgamato con il riso, con pezzetti di funghi.
Consistenza	Cremosa; il riso è consistente ma non eccessivamente duro.

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	Buste sigillate in accoppiato COEX20/PLSTI2MET/PLT40 per uso alimentare
Imballo secondario	Cartoni sigillati da 6 buste
Peso netto	550 g
Pallet	Tipo EPAL + film estensibile
Identificazione	Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge
Lotto	Riportato sull'etichetta del cartone e sulla busta come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo) +N (=numero linea di confezionamento)
Conservazione e trasporto	Temperatura < -18° C
TMC (mesi)	24

Nome prodotto *RISOTTO AI FUNGHI CON PORCINI "CUCINA SARTOR" SURGELATO*
Denominazione legale *Preparazione alimentare a base di riso precotto e funghi, surgelata.*
Codice interno *SRR012*

Parametri chimico-fisici

	<i>V standard</i>	<i>limite</i>	<i>u.m.</i>
Parametri dimensionali			
<i>Dimensione pezzi (sul prodotto surgelato)</i>	<i>< 50</i>		<i>mm</i>
Parametri chimico-fisici			
<i>Residui di pesticidi o sostanze chimiche</i>	<i>Reg CE 396/05 e succ. mod.</i>		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	<i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i>		
Difettosità			
<i>Corpi estranei</i>	<i>assenti</i>		<i>n°/500g</i>
<i>agglomerati > 5 cm (sul prodotto surgelato)</i>	<i>max 5</i>		<i>%/500g</i>

*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M. = Materiale Vegetale Estraneo

Caratteristiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V tollerato</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>< 50.000</i>	<i>500.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>< 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>< 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti e muffe</i>	<i>< 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>-</i>	<i>assente/25g</i>	<i>-</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>-</i>	<i>O.M. 7/12/93</i>	<i>-</i>

Valori Nutrizionali

	<i>V. N. per 100 g</i>
Energia (kJ)	<i>607</i>
Energia (kcal)	<i>114</i>
Grassi (g)	<i>4,9</i>
di cui acidi grassi saturi (g)	<i>1,7</i>
Carboidrati (g)	<i>21,8</i>
di cui zuccheri (g)	<i>0,2</i>
Fibre (g)	<i>0,9</i>
Proteine (g)	<i>2,9</i>
Sale (g)	<i>0,80</i>

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

