



RISOTTO DE SETAS

ES

HOJA TÉCNICA

DESIGNACIÓN	Risotto de Setas
PESO NETO	300 gr. (170 gr. Arroz, 130 gr. Salsa)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
PERIODO DE VALIDEZ	12 meses
TMC EN LA ENTREGA	10 meses
CONDICIONES IDEALES TRANSPORTE	temperatura entre 0 ° C y 25 ° C
CONSERVACIÓN DESPUÉS APERTURA	refrigerar y consumir dentro de las 48 horas
INGREDIENTES (LOS ALÉRGENOS EN NEGRITA)	Arroz (aceite de oliva virgen extra, caldo (APIO), sal) , salsa bechamel (agua,mantequilla (LECHE), harina de TRIGO blando, sal, nuez muscada, condimentos),hongos champiñón 20%, hongos mixtos 4%,(Boletus luteus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Lentinus, edodes, Boletus edulis y grupo relacionado, Boletus badius), mantequilla (LECHE), aceite de oliva virgen extra, queso fundido (LECHE , sal, cuajo), hongos secos 0,5%, vino blanco (SULFITOS), sal, hierbas aromaticas, especias, aromas.

MODO DE PREPARACIÓN

MICROONDA	Taladre la película protectora y caliéntela en el horno de microondas por 90/120 segundo a una potencia de 750/90 vatios (media-alta), los tiempos pueden variar según el modelo del horno.
SARTÉN	Vierta el contenido de la cuenco y la salsa sobre en una sartén y caliente a fuego lento durante 2/3 minutos, revolviendo con cuidado y sirva.

Tablas Nutricionales

rpor 100 gr. de producto

valor energético

Kcal	192
kJoule	802

Carbohidratos	25,00 g
de los azúcares	0,50 g

Proteína	4,00 g
-----------------	---------------

Grasas	8,30 g
de los cuales saturados	2,60 g

Fibras	1,20 g
--------	--------

Sal	0,90 g
-----	--------

INFORMACIÓN GENERAL

DIRECCIÓN SITIO PRODUCCIÓN	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
NOMBRE DEL FABRICANTE	Dama 2 S.r.l.
FÁBRICA	IT B6799 CE
PAQUETE	cuenco en polypropylene 129x 173 x 35 mm, paquete de cartón
LOTE	ejemplo 18/231 año de referencia / año progresivo ejemplo 18/010W año de referencia / semana progresiva del año
FECHA DE CADUCIDAD	ejemplo 15/10/2018 día / mes / año
EAN / CODIGO	8052783629109 / 10109



RISOTTO DE SETAS

ES

ALERGÉNICOS	ALERGENOS ADICIONALES INTENCIONALES			LLEVAR / CROSS-CONTAMINACIÓN		
ALERGÉNICOS	SI/NO	NOMBRE ESPECÍFICO	NATURALEZA/FUNCIÓN	SI/NO	NOMBRE ESPECÍFICO	NATURALEZA/FUNCIÓN
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales	SI	HARINA	INGREDIENTES	SI	HARINA	INGREDIENTES
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO			NO		
Huevos y productos de huevo	NO			NO		
Pescado y productos de pescado	NO			NO		
Cacahuetes y productos a base de maní	NO			NO		
Productos de soja y soja	NO			NO		
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	SI	QUESO/LECHE	INGREDIENTES	SI	QUESO/LECHE	INGREDIENTES
Nueces y productos derivados (por ejemplo, nueces, avellanas, pistachos, almendras, pacanas, nueces del Brasil, anacardos, etc.)	NO			NO		
Semillas de sésamo y productos de sésamo	NO			NO		
Sulfito ⁶ en una concentración de al menos 10 mg / kg	SI	VINO BLANCO	INGREDIENTES	SI	VINO BLANCO	INGREDIENTES
Apio y productos a base de apio	SI	APIO	INGREDIENTES	SI	APIO	INGREDIENTES
Productos a base de mostaza y mostaza	NO			NO		
Productos altramuz y altramuz	NO			NO		
Moluscos y productos a base de moluscos	NO			NO		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÉTODO	CONCENTRACIÓN DETECTADA	UNIDADES DE MEDIDA
TOTAL BACTERIAL	ISO 4833:2003	<10	ufc/g
TOTAL COLIFORMS	ISO 4832:2006	<10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	<10	ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	<10	ufc/g
LEVADURA	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
MOHOS	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
SALMONELA	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	ausente en 25 gr.	ausencia / presencia en 25 gr.