# RISOTTO AI FUNGHI

IT

## SCHEDA TECNICA

| | |
|---|---|
| **DENOMINAZIONE** | Risotto ai funghi |
| **PESO NETTO** | 300 gr. (170 gr. di riso, 130 gr. di salsa) |
| **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE** | a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto |
| **SHELF-LIFE** | 12 mesi |
| **TMC ALLA CONSEGNA** | 10 mesi |
| **CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO** | temperatura compresa tra 0°C e 25°C |
| **CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA** | conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore |
| **INGREDIENTI** *(in **GRASSETTO** gli allergeni)* | riso (olio extra vergine di oliva, brodo(**SEDANO**), sale), besciamella (acqua, burro(**LATTE**), farina di **GRANO** tenero, sale, noce moscata, aromi), funghi champignon 20%, funghi misti 4%(Boletus luteus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Lentinus,edodes, Boletus edulis e relativo gruppo,Boletus badius) , burro (**LATTE**), olio extra vergine di oliva, formaggio fuso (**LATTE**), funghi secchi 0.5%, vino bianco (contiene **SOLFITI**), sale, erbe aromatiche, spezie, aromi. |

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

| | |
|---|---|
| **MICROONDE** | Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/90 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno. |
| **PADELLA** | Versare il contenuto della vaschetta e della busta in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti mescolando con cura e servire. |

## Valori Nutrizionali

riferiti a 100 gr. di prodotto

| | |
|---|---|
| **Valore Energetico** | |
| Kcal | 192 |
| kJoule | 802 |
| **Carboidrati** | **25,00** g |
| di cui zuccheri | 0,50 g |
| **Proteine** | **4,00** g |
| **Grassi** | **8,30** g |
| di cui saturi | 2,60 g |
| Fibre | 1,20 g |
| Sale | 0,90 g |

## INFORMAZIONI GENERALI

| | |
|---|---|
| **INDIRIZZO SITO PRODUTTIVO** | Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH) |
| **NOME PRODUTTORE** | Dama 2 S.r.l. |
| **STABILIMENTO** | IT B6799 CE |
| **CONFEZIONE** | vaschetta in polypropylene 129 x 173 x 35 mm, confezione in cartoncino |
| **LOTTO** | esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno<br>esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno |
| **DATA DI SCADENZA** | esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno |
| **EAN / CODICE** | 8052783629109 / 10109 |

# Risotto ai funghi

IT

| ALLERGENI | ALLERGENI AGGIUNTA INTERNAZIONALE | | | CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ALLERGENI | SI/NO | NOME SPECIFICO | NATURA/FUNZIONE | SI/NO | NOME SPECIFICO | NATURA/FUNZIONE |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali | SI | FARINA FRUMENTO | INGREDIENTI | SI | FARINA FRUMENTO | INGREDIENTI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | | NO | | |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | | NO | | |
| Pesci e prodotti a base di pesci | NO | | | NO | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | | NO | | |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | | NO | | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | FORMAGGIO / LATTE | INGREDIENTI | SI | FORMAGGIO / LATTE | INGREDIENTI |
| Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.) | NO | | | NO | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | | | NO | | |
| Solfito6 in concentrazione ad almeno 10 mg/kg | SI | VINO BIANCO | INGREDIENTI | SI | VINO BIANCO | INGREDIENTI |
| Sedano e prodotti a base di sedano | SI | SEDANO | INGREDIENTI | SI | SEDANO | INGREDIENTI |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | | NO | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | | NO | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | | | NO | | |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | METODO | CONCENTRAZIONE RILEVATA | UNITÀ DI MISURA |
|---|---|---|---|
| CONTA BATTERICA TOTALE | ISO 4833:2003 | <10 | ufc/g |
| COLIFORMI TOTALI | ISO 4832:2006 | <10 | ufc/g |
| E.COLI | ISO 16649-2:2001 | <10 | ufc/g |
| STAFFILOCOCCO AUREUS | NF V 08-057-1 2004 | <10 | ufc/g |
| LIEVITI | NF V 08-059 2002 | <10 | ufc/g |
| MUFFE | NF V 08-059 2002 | <10 | ufc/g |
| SALMONELLE | ISO 6579:2002/Cor. 1:2004 | assente in 25 gr. | assenza/presenza su 25 gr. |