

# Scheda tecnica: Salsa di funghi porcini



## 1.0 Denominazione Prodotto: Salsa di funghi porcini

### 1.1 Marchio Prodotto: Ricette Mediterranee

**1.2 Descrizione processo produttivo:** Il prodotto è ottenuto per macinazione e omogeneizzazione a freddo degli ingredienti che lo compongono e confezionato a freddo e conservato refrigerato.

**1.3 Composizione:** Ingredienti: Olio di Semi di Girasole, **Burro**, **Funghi porcini 20%**, **Noci**, Formaggio Grana Padano D.O.P. (**Latte**, sale, caglio, lisozima da **Uova**), Formaggio Pecorino Romano D.O.P. (**Latte** di pecora intero, **Fermenti Lattici**, sale, caglio), Olio Extra Vergine di Oliva, **Panna**, Pinoli, Aroma, Sale, Aglio, antiossidante: E300, acidificante: E330.

**1.4 Caratteristiche organolettiche:** **Odore:** Tipico del fungo, **Sapore:** tipico del fungo con assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione, **Colore:** Marrone chiaro.

### 1.5 Caratteristiche chimico fisiche

### Caratteristiche microbiologiche

| Parametro                   | Unità di misura | Valore normale | Tolleranza | Parametro                | Unità di misura | Valore normale | Tolleranza |
|-----------------------------|-----------------|----------------|------------|--------------------------|-----------------|----------------|------------|
| Proteine totali             | g/100 g         | 4,8            | +/-40%     | Microg. mesofili totali  | Ufc/g           | <400000        | <500000    |
| Lipidi                      | g/100 g         | 56             | +8g        | Muffe                    | Ufc/g           | <2000          | <3000      |
| Lipidi di cui saturi        | g/100 g         | 11             | +8g        | Lieviti                  | Ufc/g           | <5000          | <10000     |
| carboidrati                 | g/100 g         | 2              | +2g        | coliformi                | Ufc/g           | <500           | <1000      |
| Carboidrati di cui zuccheri | g/100 g         | 2              | +/-20%     | Listeria spp             | Ufc/g           | <100           | <100       |
| Fibra alimentare            | g/100 g         | 2,1            |            | Salmonella               | Ufc/25g         | Assente        | Assente    |
| Valore energetico kcal      | g/100 g         | 535            |            | Stafilococco coagulasi + | Ufc/g           | <50            | <100       |
| Valore energetico kJ        | g/100 g         | 2204           |            | Clostridi s.r.           | Ufc/g           | <10            | <100       |
| Sodio                       | g/100 g         | 1,2            | +/-20%     | Bacillus cereus          | Ufc/g           | <100           | <500       |
| PH                          | Unità di ph     | 4,7            | 0,2        |                          |                 |                |            |

AW (25°C) % <0,93 +0,01

### Contaminanti:

| Parametro            | Unità di misura | Valore normale      |
|----------------------|-----------------|---------------------|
| Residui di pesticidi | Ug/kg           | Nei limiti di legge |
| Piombo               | Ug/kg           | Nei limiti di legge |
| Cadmio               | Ug/kg           | Nei limiti di legge |
| Aflatossine totali   | Ug/kg           | Nei limiti di legge |

### Allergeni (Direttiva 2003/89CE)

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

| Allergene | Presenza/Assenza | Possibile presenza per | Allergene | Presenza/Assenza | Possibile presenza per |
|-----------|------------------|------------------------|-----------|------------------|------------------------|
|           |                  |                        |           |                  |                        |

|  |   | contaminazione crociata nel prodotto |  |   | contaminazione crociata nel prodotto |
|--|---|--------------------------------------|--|---|--------------------------------------|
| Cereali cont.glutine                       | A |                                      | Sedano e prodotti derivati   | A |                                      |
| Crostacei e prodotti derivati              | A |                                      | Senape e prodotti derivati   | A |                                      |
| Uova e prodotti derivati                   | P |                                      | Semi di sesamo e prodotti derivati   | A |                                      |
| Pesce e prodotti derivati                  | A |                                      | Lupino   | A |                                      |
| Arachidi e prodotti derivati               | A |                                      | Molluschi  | A |                                      |
| Soia e prodotti derivati                   | A |                                      | Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)  | P |                                      |
| Frutta a guscio (noci e prodotti derivati) | P |                                      | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni < di 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub> | A |                                      |

**Organismi geneticamente modificati** : Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dalla direttiva 2001/18/CE e successivi aggiornamenti.

**Prodotti irradiati**: Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.

**Confezionamento ed etichettatura**: Il prodotto è consegnato confezionato in vasetti termo saldati e ciotole termosaldade in formati da g 100-1500.

**Shelf life e conservazione**: 90 giorni dalla data di produzione e temperatura da 0°-4°C

**Conformità materiali a contatto con alimenti**: Il materiale a contatto con le salse risulta conforme a Reg. CE n.10/2011, Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 1895/2005 Dir.2002/72 e succ. aggiorn. D.M 21/03/1973 e succ. aggiorn. DPR 777/82.

**Codici a barre**: Formato 100 g 8013802.....  
Formato 1500 g 8013802.....

**Paletizzazione**: Formato 100 g 24 vasetti x scatola-17 scatole x fila File max 4  
Formato 1500 g 4 ciotole x scatola-7 scatole x fila File max 7

**Dimensioni e peso:**

Formato 90 g Dimensioni scatola 320x170x240 peso 230 g Peso vasetto g 7 + 2 = 9  
Formato 1500 g Dimensioni scatola 430x215x200 peso 348 g Peso ciotola g 77 + 43 = 120

| Verificato e approvato da  | Dati azienda produttrice  | Responsabile H.A.C.C.P. |
|--|---|-------------------------|
| Centro Ricerche Biologiche<br>Guamo - Lucca<br>Responsabile Dott. Giuseppina<br>Landucci | Ricette Mediterranee S.n.c.<br>Via Frassina n.65 Carrara (MS)<br>P. Iva 00577590458 | Carlo Zoppi             |

**Ricette Mediterranee S.n.c.**

Via Frassina, 65 - 54033 CARRARA (MS) - Tel. +39 0585.842474 - Fax +39 0585.847324  
www.ricettemediterranee.it - info@ricettemediterranee.it  
Part. IVA 00577590458 - R.E.A. n° 92096 - Albo Imprese Artigiane n° 16691

