

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MARINATA FUNGHI PORCINI	Sigla: STP
	Rev. 01 del 14/02/2023	PAG. 1 / 3

MARINATA FUNGHI PORCINI	
Ingredienti	Olio di semi di girasole alto oleico; preparazione aromatica; zucchero; sale; funghi porcini in polvere 5% (Boletus edulis e relativo gruppo); aromi naturali
Proposta di etichettatura nel prodotto finito	Olio di semi di girasole, preparazione aromatica, zucchero, sale, funghi porcini in polvere 5% (Boletus edulis e relativo gruppo), aromi naturali
Componenti aromatizzanti	Naturali
Descrizione	Marinatura liquida utilizzata nella preparazione degli alimenti
Caratteristiche organolettiche	Colore: Marrone Odore: Caratteristico Aspetto: Viscoso Sapore: Aromatico
Specifiche di igiene e sicurezza	La tecnologia di pulizia all'avanguardia (setacciatura, metal detector elettronici) viene applicata per evitare il rischio di contaminazione da corpi estranei per quanto tecnologicamente possibile. Prodotto fabbricato secondo schemi GMP e HACCP.
Impiego	Prodotto ad uso professionale
Unità di vendita	Bottiglia da 1Kg Imballi conformi alle vigenti normative alimentari
Modalità d'uso	S.B.T.I. Secondo buona tecnica industriale. Agitare prima dell'uso
Indicazioni per additivi con limite legale	Per alimenti. Considerando gli additivi riportati nella lista ingredienti, conferiamo che il semilavorato soddisfa i requisiti legislativi in termini di livelli massimi di additivi impiegati (Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.) e che gli stessi rispettano i requisiti del medesimo regolamento anche sul prodotto finito se il dosaggio suggerito del semilavorato viene rispettato.
Modalità di conservazione	Mantenere il prodotto in un luogo fresco (temperatura <25°C) e asciutto (umidità < 60%) al riparo da fonti di calore, luce diretta ed umidità, dopo l'uso richiudere la confezione e conservare in frigorifero, consumare rapidamente il prodotto residuo
Condizioni di trasporto	Trasporto in condizioni ambientali con mezzi idonei nelle condizioni igieniche opportune
Termine minimo di conservazione	12 mesi, conservato nel suo imballo originario
Dichiarazione OGM Reg. (CE) 1829/2003 e Reg.	Il prodotto non contiene ingredienti OGM e nella pianta non vengono utilizzati additivi OGM. Il prodotto proviene da materie

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MARINATA FUNGHI PORCINI	Sigla: STP
	Rev. 01 del 14/02/2023	PAG. 2 / 3

(CE) 1830/2003	prime agricole naturali che sono fuori dal mercato degli OGM.
Trattamento chimico e irraggiamento	Né il prodotto né gli ingredienti sono stati trattati con irradiazione ionizzante per preservare, ridurre la contaminazione microbiologica, il controllo dei parassiti o qualsiasi altro scopo. Né il prodotto né gli ingredienti sono stati trattati chimicamente per preservare, ridurre la contaminazione microbica o modificare le caratteristiche. In particolare, il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene.

IERVASI SRL

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MARINATA FUNGHI PORCINI	Sigla: STP
	Rev. 01 del 14/02/2023	PAG. 3 / 3

DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGENE (secondo l' ALL. II del Regolamento CE 1169/11)	Presente come ingrediente nel prodotto	Presente sulla stessa linea di lavoro(*)						Presente nello stabilimento produzione	Presente nello stabilimento logistico
		A	B	C	D	F	G		
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	S	N	N	S	S	N	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	S	N	N	N	S	N	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	S	N	N	S	N	N	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	S	N	S	S	N	N	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	S	N	S	S	S	N	SI	SI
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	N	N	N	N	N	N	NO	NO

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(*) L'ultima lettera del lotto identifica la linea di confezionamento utilizzata

La presente scheda tecnica è stata redatta sulla base della nostra esperienza e informazioni in nostro possesso, tali informazioni non esornarono in ogni caso il ricevitore dall'obbligo di identificare il prodotto e controllare la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzazione.

IERVASI SRL

Località Andreotta (stabilimento logistico),

Località Girello (stabilimento confezionamento),

Zona P.I.P. 88021 San Floro (CZ) P.IVA 03033710793

Tel. 0961-951449 – email: info@iervasi.it – sito internet: www.iervasi.it

