

SCHEMA TECNICA

Revisione 5.0 del 29/03/2022



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	RISOTTO AI FUNGHI MUSHROOMS RISOTTO
NOME FILE FILE NAME	risottofunghiSTrev50.pdf
DENOMINAZIONE NAME	PREPARAZIONE GASTRONOMICA STERILIZZATA A BASE DI RISO CONDITO CON FUNGHI STERILIZED GASTRONOMIC PREPARATION MADE WITH RICE DRESSED WITH MUSHROOMS
PESO NETTO NET WEIGHT	300g e (150g riso + 150g salsa) 300g e (150g rice + 150g sauce)
CODICE EAN "90eGUSTA" "90eGUSTA" EAN CODE	8055773970175
NOME PRODUTTORE MANUFACTURER NAME	DAMA SRL
PARTITA IVA VAT NUMBER	IT01816040693
SITO PRODUTTIVO PRODUCTION PLAN	Via Val di Foro, 94/D – Villamagna (CH) - ITALY
CONFEZIONE/SMALTIMENTO RIFIUTI PACKAGING/WASTE DISPOSAL	Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (raccolta plastica) Busta polipropilene e alluminio 180 x 110 x 1 mm COD CPP 90 (raccolta plastica) Confezione in cartoncino COD PAP 21 (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE. Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection) Polypropylene and aluminum bag 180x110 x 1 mm COD CPP 90 (plastic collection) Cardboard packaging COD PAP 21 (paper collection). CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.
SHELF-LIFE SHELF-LIFE	12 MESI 12 MONTHS
TMC ALLA CONSEGNA MIN SHELF-LIFE FROM DELIVERY DATE	10 MESI 10 MONTHS
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
CONSERVAZIONE DOPO L' APERTURA STORAGE AFTER OPENING	Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore Keep refrigerated and consume within 24 hours
CONDIZIONI IDEALI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDICTION	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
LOTTO BATCH/LOT	Esempio: L18231 > L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno Example: L18231 > L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day
DATA DI SCADENZA EXPIRY DATE	Esempio: 15/03/19 = giorno/mese/anno Example: 15/03/19 = dd/mm/yy
PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION	Sterilizzazione Sterilization

INGREDIENTI	riso 35%, besciamella [acqua, burro (LATTE), farina di riso, sale, aromi (SEDANO)], funghi champignon 15% (<i>Agaricus Hortensis</i>), olio di semi di girasole, aromi (LATTE), funghi secchi 0.8% (<i>Boletus Edulis</i> e relativo gruppo), sale, spezie.
INGREDIENTS	<i>rice 35%, bechamel [water, butter (MILK), rice flour, salt, aromas (CELERY)], champignon mushrooms 15% (<i>Agaricus Hortensis</i>), sunflower oil, aromas (MILK), dried mushrooms 0.8% (<i>Boletus Edulis</i> and relative group), salt, spices.</i>

MODALITA' DI PREPARAZIONE

MICROONDE MICROWAVE	Tagliare la pellicola protettiva, lasciando un bordo attaccato, aprire la bustina e versare la salsa sul riso senza mescolare. Appoggiare la pellicola protettiva sul contenitore e riscaldare per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti a 750 watt). Una volta fatto, mescolare con cura e servire. <i>Cut the protective film, leaving one edge attached, open the sachet and pour the sauce over the rice without stirring. Place the protective film on the container and heat for 90 seconds to 900 watts (or 2 minutes in a 750 watt microwave oven). Once done, mix thoroughly and serve</i>
PADELLA PAN	Versare il riso e il contenuto della busta di salsa in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti, mescolando con cura (aggiungere acqua se necessario) e servire. <i>Transfer rice and content of sauce sachet into a skillet and mix well over a low heat for 2/3 minutes, stirring occasionally (add water if necessary) and serve.</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO/ NUTRITION DECLARATION TO 100g OF PRODUCTS

Valore energetico / Energy	162Kcal / 678Kj
Grassi / Fat	7.0g
di cui acidi grassi saturi / saturated fat	2.3g
Carboidrati / Carbohydrates	22g
di cui zuccheri / of which sugars	0.3g
Fibre / Fibers	0.8g
Proteine / Proteins	2.3g
Sale / Salt	0.5g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRI <i>PARAMETERS</i>	METODO <i>METHOD</i>	CONCENTRAZIONE RILEVATA <i>MEASURED CONCENTRATION</i>	UNITA' DI MISURA <i>UNIT OF MISURE</i>
CONTA BATTERICA TOTALE <i>TOTAL BACTERIAL COUNT</i>	ISO 4833:2003	< 10	fc/g
COLIFORMI TOTALI <i>TOTAL COLIFORM</i>	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E.COLI <i>E.COLI</i>	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI <i>LIEVITI</i>	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE <i>MOULDS</i>	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE <i>SALMONELLES</i>	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr <i>absent in 25gr</i>	assenza/presenza su 25 gr <i>Absent present on 25 gr</i>

ALLERGENI ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO			NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO			NO		
Pesci e prodotti a base di pesci <i>Fish and products thereof</i>	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>	YES	LATTE BUTTER	INGREDIENTS	YES	LATTE BUTTER	INGREDIENTS
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) <i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i>	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg <i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	YES	AROMI AROMAS	INGREDIENTS	YES	AROMI AROMAS	INGREDIENTS
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO			NO		

Nutrition Facts	
1 serving per container	
Serving Size: 300 g/10.6 oz	
Amount per serving: Calories 486	
Daily Value*	
Total Fat 21 g	26%
Saturated Fat 7 g	35%
Trans fat 0 g	0%
Cholesterol 25 mg	8%
Sodium 480 mg	21%
Total Carbohydrate 66 g	24%
Dietary fiber 2.4 g	9%
Sugars 0.3 g	
Included 0 g Added sugars	0%
Protein 7 g	14%
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 22 mg	1.7%
Iron 2 mg	11%
Potassium 320 mg	7%
* The % Daily value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calories a day is used for general nutrition advice	