



**SCHEMA TECNICA
TECHNICAL SHEET**

Rev. 201710

Date / Date: 25/10/2017

Pag. 1/1

DENOMINAZIONE: NAME OF THE PRODUCT:	"Crema di funghi porcini" Crema concentrata		Porcini mushrooms cream Concentrated cream	
MODALITÀ D'USO: HOW TO USE:	La "Crema di funghi porcini" è un ottimo condimento da usare su qualunque piatto caldo. Si consiglia l'uso in giusta dose al termine della cottura per non alterare il sapore delle pietanze. E' indicata con tutti i primi piatti in bianco (riso, tagliatelle, spaghetti, gnocchi, agnolotti ecc.), con i vol-au-vent e fonduta, negli arrostiti, sulle uova al tegamino. Per i primi piatti: far dorare una noce di burro, aggiungere 2/3 cucchiaini di panna da cucina e di acqua di cottura della pasta e un cucchiaino di "Crema di funghi porcini". Far sciogliere bene il tutto e versarlo sul piatto caldo. Per i secondi piatti: aggiungere una punta di un cucchiaino di crema a fine cottura.		The "porcini mushrooms cream" is a great condiment to use on any hot dish. Is recommended to use in the right dose at the end of cooking to avoid altering the flavor of the dish. We suggest using "porcini mushrooms cream" with all the white pasta (rice, tagliatelle, tagliolini, spaghetti, dumplings, ravioli, etc.), With vol-au-vent and fondue, the roasted meat, the fried eggs. First courses: brown a knob of butter, add 2 or 3 spoons of fresh cream and of pasta's cooking water and 1 teaspoon of "porcini mushrooms cream" per person. Melt all and pour on hot dish. For main courses: add a point of teaspoon of "Porcini Mushrooms cream" at the end of cooking.	
INGREDIENTI: INGREDIENTS:	Funghi porcini 80% (gruppo Boletus edulis), olio d'oliva, sale, carote, cipolle, erbe aromatiche, spezie, correttore di acidità: acido lattico. SENZA GLUTINE.		Porcini mushrooms 80% (Boletus edulis and related group), olive oil, salt, carrots, onions, aromatic herbs, spices, acidity corrector: lactic acid. GLUTEN-FREE.	
CONFEZIONAMENTO: PACKAGING:	Vasetti di vetro: 30g, 80g, 180g. Lattine: 400g.		Jar: 30g, 80g, 180g. Tin: 400g	
REQUISITI ORGANOLETTICI: ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:	Consistenza: cremosa. Colore: marrone chiaro. Sapore e odore: tipico del fungo porcino.		Consistency: creamy product. Color: light brown. Taste and odor: typical of porcini mushrooms.	
REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE: FOOD SAFETY REQUIREMENTS:	pH: < 4,6			
REQUISITI MICROBIOLOGICI: SI SEGUE UN PIANO DI CAMPIONAMENTO ANNUALE PRODOTTI (A ROTAZIONE) MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS: WE FOLLOW AN ANNUAL PLAN OF ANALYSIS OF OUR PRODUCTS (IN ROTATION)	SAGGIO	TEST	METODO / METHOD	VALORE LIMITE / LIMIT VALUE
	Microorganismi a 30°C	Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833:2004	<1.000 UFC/g
	Coliformi a 30°C	Coliforms at 30°C	ISO 4832:2006	<100 UFC/g
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo a 44°C	Escherichia coli β-glucuronidase positive at 44°C	UNI 10980:2002	<100 UFC/g
	Clostridi Solfito Riduttori	Sulphite Reducing Clostridia		<100 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	Coagulase-positive staphylococci at 37°C	UNI EN ISO 6888- 1:2004	<100 UFC/g
	Salmonella spp.	Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579:2004	Assente/25g
	Lieviti	Yeast		<1.000 UFC/g
	Muffe	Molds		<1.000 UFC/g
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE: STORAGE AND CONSERVATION:	Mantenere in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. Una volta aperto il contenitore coprire il prodotto con olio d'oliva, conservare in frigorifero e consumare entro sette giorni.		Keep in a cool and dry place away from direct light. Once opened cover with olive oil, refrigerate and use in seven days.	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: SHELF LIFE:	36 mesi. Verificare il termine di conservazione prima della commercializzazione o consumo.		36 months. Verify the term of storage prior to marketing or consumption.	
ETICHETTA NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO: NUTRITIONAL VALUE AVERAGE FOR 100G OF PRODUCT:	Valore energetico:	Energy value:	804 kJ – 195 kcal	
	Grassi	Fats	19 g	
	Saturi	saturated	2,8 g	
	Trans	trans	0 g	
	Colesterolo	Cholesterol	0 mg	
	Sodio (equivalente a 0,40g di Sale)	Sodium (equivalent to 0,40g of Salt)	160 mg	
	Carboidrati	Carbohydrates	1,3 g	
	Fibre	Fibre	2 g	
	Zuccheri	Sugars	1,1 g	
	Proteine	Proteins	3,7 g	
	Vit A	Vit A	0 UI	
	Vit C	Vit C	2,2 mg	
	Calcio	Calcium	17 mg	
	Ferro	Iron	0,9 mg	
MOCA (MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI) (MATERIALS AND OBJECTS IN CONTACT WITH FOODS)	Si dichiara che gli imballaggi primari utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti.		We declare that the primary packaging used are suitable for contact with foods.	
ALLERGENI: ALLERGENS:	Assenti		Absent	
OGM: (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI) OGM: (GENETICALLY MODIFIED ORGANISM)	In base alle nostre conoscenze ed alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo che il prodotto non contiene alcun ingredienti di origine OGM come stabilito nel Reg. CE 1829/2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati. Si dichiara pertanto che il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie (regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE).		Based on our knowledge and the statements of our suppliers, we declare that the product does not contain any ingredients of GMO origin as set out in EC Regulation 1829/2003 on genetically modified food and feed. Therefore we declares that the product complies with Community and national rules (Regulations 1829/2003/CE and 1830/2003/CE).	

L'azienda INAUDI CLEMENTE & C. S.r.l. si è adeguata alle disposizioni del Reg. CE/UE 852/2004 ed opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P.
The company INAUDI CLEMENTE & C. LTD has complied with the provisions of Reg. CE/EU 852/2004 and operates according to its own HACCP plan.

INAUDI CLEMENTE & C. S.r.l. – Corso Mazzini 148, Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia – Tel. +39.0171266189