

Ingredienti

Farina di mais (97%), funghi porcini Boletus Edulis (3%).

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Farinosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee

Odore: Tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: Delicato

Consigli utili

- 1 - Portare a bollore 1.5/2 litri d'acqua (circa 9/10 bicchieri)..
- 2 - Versare il contenuto della busta e cuocere fino ad esaurimento dell'acqua per circa 3 minuti.
- 3 - Ottima servita da sola, accompagna bene piatti di carne e pesce.

Colore

Farina di colore giallo.

Confezionamento

Sacchetti di PET/EVOH-PE da 250 gr atmp

L'imballo primario è pienamente conforme a quanto riportato nei seguenti regolamenti comunitari:

Reg 1935/204/CE e successivi aggiornamenti

Reg.1895/2005/CE e successivi aggiornamenti

Reg 10/2011/CE e successivi aggiornamenti

Reg 2023/2006CE e successivi aggiornamenti

E alla seguente normative italiana:

Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti

Decreto 777/82 e successivi aggiornamenti

Direttiva 75/106/CEE del 19/12/1974 Imballaggi Preconfezionati

Etichettatura

Tutti i prodotti Agricola Lodigiana sono etichettati con le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Data di scadenza
- Lotto
- Modalità di conservazione
- Produttore
- Stabilimento di produzione
- Peso
- Origine del mais
- Eventuali suggerimenti

Agricola Lodigiana srl a
socio unico

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Preparato disidratato a base di
polenta ai funghi porcini
250 gr atmp

Pagina: 2 di 3

Riferimento REG UE n. 1169/11 denominato " Informazioni sugli alimenti ai consumatori"
Decreto Legislativo 109/92 e seguenti aggiornamenti
Decreto Legislativo 181 del 23 Giugno 2003
Decreto Legislativo n.145 del 15 settembre 2017 Indicazione dello stabilimento in etichetta

Shelf Life

PRODOTTO	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (dalla data di confezionamento)
Sacchetti di PET/EVOH-PE da 250 gr atmp (astuccio di cartone fuori + sacchetto plastica all'interno in atmosfera modificata)	18 mesi

Modalità di trasporto e stoccaggio

Il prodotto deve essere trasportato, immagazzinato e successivamente conservato a temperature ambiente, al riparo da fonti di calore dirette e dall'umidità.

Dichiarazione nutrizionale – Valori medi per 100 grammi di prodotto crudo

Energia	1369 kJ / 327 kcal
Grassi	0,74 g
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	71,18 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	8,8 g
Sale	0,002 g

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

Allergeni

Può contenere: cereali contenenti **glutine**.

Informazioni sul prodotto

Il prodotto è:

- NON è stato irradiato / non contiene prodotti ingredienti irradiati
- è adatto per i vegani, vegetariani

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Tracciabilità

L'azienda è dotata di un Sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEMA TECNICA PRODOTTO Preparato disidratato a base di polenta ai funghi porcini 250 gr atmp	
		Pagina: 3 di 3

di tracciabilità è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.
Riferimento Regolamento (CE) n. 178/2002

Haccp

L'azienda è dotata di un Piano HACCP
Riferimento Regolamento (CE) n. 852/2004

OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego.
Riferimento Regolamento 2006/1829/CE e 2006/1830/CE

Contatti

Addetta commerciale
Paola Redino
info@lodigiana.com
Tel +39 0161 816001
Fax +39 0161 816900