	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-060
	Crema de boletus con trufa Boletus cream with truffle	Fecha: Date:	11/01/2021
		Versión: Version:	02
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con boletus y trufa. Producto esterilizado. <i>Product made with boletus and truffle. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	---

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. <i>Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.</i>
--------------	--

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". Alergenos: No contiene. No contiene OGM. No contiene gluten. Producto no irradiado. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: allergens free</i>
--	--


Ingredientes <i>Ingredients</i>	Boletus Eduli 74%, agua, aceite de oliva, almidón de maíz, sal, harina de boletus 0.3%, regulador de acidez: ácido cítrico, pimienta negra, trufa 0.14%
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Verdoso <i>Greenish</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 4,3 ±0.5 determinado a 25°C pH 4,3 ±0.5 <i>determinated to 25°C</i> Actividad del agua (aw):0.97 <i>Water activity (aw):0.97</i>
---	--

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	420kJ/100 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	5.93 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	1.25g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	8.28 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	2.01 g
	Proteínas	3.51 g

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>		Cód.: Cod.:	FT-060
	Crema de boletus con trufa <i>Boletus cream with truffle</i>		Fecha: Date:	11/01/2021
			Versión: Version:	02
			Página: Page:	2 de 2

	<i>Proteins</i>	
	Sal <i>Salt</i>	0.58 g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 24 meses para los tarros de cristal. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 24 month for the crystal jar. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i>
---	---

Envases <i>Containers</i>	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>
------------------------------	---

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	---