

DATA - DATE: (dd-mm-yyyy) 31.10.2023

NUMERO D'ARTICOLO - ARTICLE NUMBER : 6420

EAN CODE: 8028623064201

PACKAGING MATERIAL NUMBER + VERSION: PLM0056 - 09

BRAND: M'AMA

NAME: RISOTTO AI FUNGHI CON PORCINI – RICE WITH BUTTON

DENOMINAZIONE LEGALE: RISO AI FUNGHI CHAMPIGNONS E PORCINI – SURGELATO – DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

LEGAL NAME: RICE WITH BUTTON MUSHROOMS AND PORCINI MUSHROOMS – FROZEN – COOK BEFORE EATING.

ELS (EUROPEAN LICENSING SYSTEM) CODE:

Ingredienti: riso parboiled 43% (riso 51%, acqua, sale), latte scremato reidratato, funghi champignons 31% (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, farina di grano tenero (glutine), funghi porcini secchi 1% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), cipolle, olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, proteine vegetali (girasole), farina di riso, lattosio (latte), basilico. Può contenere tracce di soia e senape.

Ingredients: parboiled rice 43% (rice 51%, water, salt), re-hydrated skimmed milk, button mushrooms 31% (*Agaricus bisporus*), sunflower oil, soft wheat flour (gluten), dried porcini mushrooms 1% (*Boletus edulis* and its group), onion, extra virgin olive oil, salt, parsley, garlic, vegetal protein (sunflower), rice flour, lactose (milk), basil. May contain traces of soya and mustard.

Può contenere tracce di: Soia - Senape

May contain traces of: Soya – Mustard

Peso – Weight :

300	g	e	=	10,6	oz
n	x		g	0,0	oz

Dimensioni imballo primario:

Primary packaging dimensions:

174 x 174x 36.5h mm

N° confezioni per cartone: 6
Units per carton:

Dimensioni imballo secondario:
Secondary packaging dimensions: 365 x 182 x 113h mm

Palettizzazione/Palletizing

- **Strati/Layers:** 16
- **Cartoni/Cartons:** 12
- **Totale cartoni/Total cartons :** 192

Unità d'ordine: Cartone
Order unit: Cardboard

Unità di fatturazione: Piattino
Billing unit: Tray

Scadenza: Mesi: Giorni:
Shelf life: Months: 18 Days: 540

Conservazione: - 18°C
Storage:

Indicazioni per la preparazione: Nel forno a microonde: introdurre la confezione surgelata con coperchio nel forno e riscaldare per 4/5 minuti circa a media potenza (ca. 800W). In padella: mettere la monoporzione nella padella già riscaldata, aggiungere ½ bicchiere d'acqua, coprire e riscaldare a fuoco medio per 9 minuti mescolando delicatamente il prodotto almeno 2/3 volte.

Preparation instructions: In the microwave oven: introduce the frozen package with lid in the oven and heat for about 4/5 minutes at medium power (about 800 W). In the pan: put the single portion in the pan already heated, add 1/2 cup of water, cover and heat over medium heat for 9 minutes, gently stirring the product at least 2/3 times.

Note: piatto vegetariano

Notes: vegetarian dish

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition declaration / Nährwertdeklaration / Información nutricional:

Portion	300	g					
Numero e tipo di porzioni Number and type of portions Anzahl und Art der Portionen Número y tipo de porciones		Unit	per 100 g	per Portion	%RI/ portion	RI*	%RI/ 100g
Energia / Energy / Energie / Valor energético		kJ	562	1684	20	8400	7
		kcal	133	400		2000	
Grassi / Fat / Fett / Grasas		g	3,7	11	16	70	
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas		g	0,5	1,5	8	20	
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which mono- unsaturates / davon einfach ungesättigte Fettsäuren / de las cuales monoinsaturadas		g			-	-	
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturates / davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / de las cuales poliinsaturadas		g			-	-	
grassi trans / trans fat / Trans Fette / Grasas trans		g			-	-	
Colesterolo / Cholesterol / Cholesterin / Colesterol		mg			-	-	
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono		g	20	60	23	260	
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / de los cuales		g	2,0	6,0	7	90	
Saccarosio / Sucrose / Saccharose / Sacarosa		g			-	-	
Maltosio / Maltose / Maltose / Maltosa		g			-	-	
Lattosio / Lactose / Laktose / Lactosa		g			-	-	
Glucosio / Glucose / Glukose / Glucosa		g			-	-	
Fruttosio / Fructose / Fruktose / Fructosa		g			-	-	
Fibre / Fibre / Ballaststoffe / Fibra alimentaria		g	1,2	3,6	-	-	
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas		g	4,4	13	26	50	
Sodio come Na / Sodium / Natrium / Sodio		g			-	-	
Sale / Salt / Salz / Sal		g	0,78	2,3	39	6	
Ceneri / Ashes / Asche / cenizas		g			-	-	
Contenuto in acqua / Water content / Wasser / agua		g			-	-	
			%NRV/ 100g	per Portion	%NRV/ portion	NRV**	
Vitamina A / Vitamin A / Vitamin A / Vitamina A		µg				800	
Vitamina D / Vitamin D / Vitamin D / Vitamina D		µg				5	
Vitamina E / vitamin E / Vitamin E / Vitamina E		mg				12	
Vitamina K / vitamin K / Vitamin K / Vitamina K		µg				75	
Vitamina C / vitamin C / Vitamin C / Vitamina C		mg				80	
Tiamina B1 / tiamin B1 / Thiamin B1 / Tiamina B1		mg				1,1	
Riboflavina B2 / riboflavin B2 / Riboflavin B2 / Riboflavina B2		mg				1,4	
Niacina B3 / niacin B3 / Niacin B3 / Niacina B3		mg				16	
Vitamina B6 / vitamin B6 / Vitamin B6 / Vitamina B6		mg				1,4	
Acido folico B9 / folic acid B9 / Folsäure B9 / Ácido fólico B9		µg				200	
Vitamina B12 / vitamin B12 / Vitamin B12 / Vitamina B12		µg				2,5	
Biotina B8 / biotin B8 / Biotin B8 / Biotina B8		µg				50	
Acido pantotenico B5 / pantothenic acid B5 / Pantothensäure B5 / Ácido pantoténico B5		mg				6	
Potassio / Potassium / Kalium / Potasio		mg				2000	
Calcio come Ca / Calcium / Kalzium / Calcio		mg				800	
Fosforo / Phosphorus / Phosphor / Fósforo		mg				700	
Ferro come Fe / Iron / Eisen / Hierro		mg				14	

*RI: Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000 kcal). **NRV: Nutrient Reference Values.

Valori Microbiologici - Microbiological analysis - Mikrobiologische Werte - Valores microbiológicos

Conta totale/Total count/ Gesamtkeimzahl / Recuentos	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Lieviti / Yeast / Hefen / Levaduras	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Muffe / mould / Schimmel / Mohos	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Coliformi/ Coliforms / Coliforme / Coliformes	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Enterobacteriaceae	< 1000	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	absent	/25g
Staphylococchi coag. +	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Clostridi solf. rid.	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< absent	/25g or CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	<50	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g

LEGAL REQUIREMENTS

Glutine: < 20 ppm (metodo d'analisi immunoenzimatico ELISA).

Gluten: < 20 ppm (ELISA enzyme immunoassay analysis).

OGM: secondo il Reg. (CE) n° 1829/2003 e n° 1830/2003 il prodotto non deve essere dichiarato come contenente OGM.

GMO: according to the Reg. (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product must not be declared as containing GMOs.

Contaminanti (micotossine, metalli): il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 1881/2006.

Contaminants (mycotoxins, metals): the product complies with Reg. (EC) No. 1881/2006.

Acrilammide: il prodotto è conforme al Reg. (UE) n° 2158/2017.

Acrylamide: the product complies with Reg. (EU) No. 2158/2017.

Igiene dei prodotti alimentari: il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 852/2004 e 853/2004.

Food hygiene: the product complies with Reg. (EC) No. 852/2004 and 853/2004.

Rintracciabilità: il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 178/2002.

Traceability: the product complies with Reg. (EC) No. 178/2002.