

REV 02 del 28.01.2022

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CHAMPIGNONS AL NATURALE

DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Champignons al naturale
PESO	1700 g
CODICE	BU FU3

INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus), acqua, sale, amido di riso, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	24 mesi
	Una volta aperto	2 / 3 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto ad uso professionale. Conservare lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo ed utilizzare entro 2/3 giorni.	
PAESE D'ORIGINE	UE	
PESO NETTO SGOCCIOLATO / QUID	1200 g	

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g DI PRODOTTO	
	QUANTITÀ
VALORE ENERGETICO	130 kJ / 31 kcal
GRASSI	< 0.25 g
Acidi grassi saturi	< 0.20 g
CARBOIDRATI	3.36 g
Zuccheri	3.10 g
PROTEINE	3.42 g
SALE	0.89 g

ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido ascorbico	E 300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1 %
Acido citrico	E 330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %

REV 02 del 28.01.2022

AIUTI DI PROCESSO		
	SI	NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?		X
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?	X	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g
TVC	< 10 cfu/g	< 1000 cfu/g
Coliformi	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g
S. Aureus	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g
E. Coli	Assente	Assente
Salmonella spp/25g	Assente	Assente
Listeria spp/25g	Assente	Assente
Lieviti	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Muffe	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Clostridium spp	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g

PARAMETRI CHIMICO - FISICI		
	LIVELLO	TOLLERANZA
pH	4.2	± 0.2

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	10
SCATOLE PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA PALLET	1300
TIPO DI PALLET USATO	EURO: Euro/EPAL CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	250x340
CONFEZIONE ESTERNA	255x390x285

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		C/PP 90			
SECONDARIA	20 PAP				

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato con interno in alluminio
È RICICLABILE?	si

REV 02 del 28.01.2022

CONTROLLO PESO	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso in continuo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Gialla / Nocciola

OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

GARANZIA SUPPLEMENTARE
Il fornitore garantisce ad Orobica Food Srl che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche. Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.

REV 02 del 28.01.2022

CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X