

Scheda tecnica di prodotto

Nome prodotto	PORCINI LAMINA EXTRA CONGELATI
Denominazione legale	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) congelati
Codice interno	CPO064
Descrizione	<p>Il prodotto è ottenuto da funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) freschi, idonei alla surgelazione, sani, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni da parassiti e da alterazioni.</p> <p>Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, cernitato, lavato, tagliato, congelato e confezionato.</p>
Ingredienti	<p>Fungo porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)</p> <p>Non contiene additivi o allergeni (Reg.CE 1169/11 e succ. mod.). La materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</p>
Preparazione	Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso ed utilizzare come il fresco.
Origine	Europa
Note	Da consumarsi previa cottura.

Caratteristiche organolettiche

Colore	Cuticola da bruno a marrone, con carne immutabile bianca, imenoforo da bianco a giallo/verdognolo.
Sapore	Caratteristico del prodotto fresco, assenza di retrogusto amarognolo o acidulo.
Odore	Aromatico, tipico del prodotto fresco.
Aspetto	Fette di spessore calibrato.
Consistenza	Soda.

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	Sacchetti o buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare
Imballo secondario	Cartoni sigillati
Peso netto	4x1 kg
Pallet	Tipo EPAL
Identificazione	Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge
Lotto	Riportato sulla confezione, come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo di produzione)
Conservazione e trasporto	Temperatura < -18° C
TMC (mesi)	24

Nome prodotto *PORCINI LAMINA EXTRA CONGELATI*
Denominazione legale *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati*
Codice interno *CPO064*

Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
<i>Spessore</i>	<i>4 - 8</i>		<i>mm</i>
Parametri Chimico-fisici			
<i>Radioattività</i>	<i>Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.</i>		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	<i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i>		
Difettosità			
	<i>standard</i>		<i>u.m.</i>
<i>E.M.*</i>	<i>assenti</i>		<i>%/500g</i>
<i>E.V.M.*</i>	<i>max 1 (n°)</i>		<i>/500g</i>
<i>agglomerati**</i>	<i>max 3</i>		<i>n°/500g</i>
<i>briciole (< 1 cm2)</i>	<i>max 10</i>		<i>%/500g</i>
<i>Fette fuori dimensione</i>	<i>max 10</i>		<i>%/500g</i>

*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M.= Materiale Vegetale Estraneo

** min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

Specifiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>< 1.000.000</i>	<i>1.000.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>< 1.000</i>	<i>5.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>< 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti</i>	<i>< 1000</i>	<i>2.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Muffe</i>	<i>< 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>-</i>	<i>assente/25g</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Listeria m.</i>	<i><10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>

Valori Nutrizionali

	<i>su 100g</i>
<i>Energia (kJ)</i>	<i>128</i>
<i>Energia (kcal)</i>	<i>30</i>
<i>Grassi (g)</i>	<i>0,3</i>
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	<i>0,04</i>
<i>Carboidrati (g)</i>	<i>2,4</i>
<i>di cui zuccheri (g)</i>	<i>0,8</i>
<i>Fibre (g)</i>	<i>1,4</i>
<i>Proteine (g)</i>	<i>3,8</i>
<i>Sale (g)</i>	<i>0,00</i>

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



