
Nome prodotto	PORCINI INTERI "SCURO" CONGELATI
Denominazione legale	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) congelati
Codice interno	CPO090
Descrizione	<i>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. Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, congelato e confezionato.</i>
Ingredienti	<i>Fungo porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 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.</i>
Preparazione	<i>Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso e utilizzare come il fresco.</i>
Origine	<i>Europa/Extra Europa</i>
Avvertenze	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Cuticola da bruno a marrone scuro, con carne immutabile bianca, imenoforo da bianco a giallo/verdognolo.</i>
Sapore	<i>Caratteristico del prodotto fresco, assenza di retrogusto amarognolo o acidulo.</i>
Odore	<i>Aromatico, tipico del prodotto fresco.</i>
Aspetto	<i>Porcini interi con gambo.</i>
Consistenza	<i>Soda.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Sacchetti o buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>6 X 1 kg</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL</i>
Identificazione	<i>Etichetta posta sul cartone e sulla busta riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sulla confezione, come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo di produzione)+ N (numero linea di confezionamento)</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto *PORCINI INTERI "SCURO" CONGELATI*
Denominazione legale *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati*
Codice interno *CPO090*

Parametri chimico-fisici

	standard	limite	units
Parametri Dimensionali			
Dimensioni medie del cappello	30-120		mm
Parametri Chimico-fisici			
Radioattività	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Difettosità			
	standard		u.m.
E.M.*	assenti		%/500g
E.V.M.*	max 1 (n°)		/500g
agglomerati**	assenti		n°/500g

*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

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	3.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	ufc/g
Listeria m.	<10	100	ufc/g

Valori Nutrizionali

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

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



