

## Scheda tecnica di prodotto

<b>Nome prodotto</b>	<b>PORCINI CUBI COMM. CONGELATI</b>
<b>Denominazione legale</b>	<b>Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) congelati</b>
<b>Codice interno</b>	<b>CPO054</b>
<b>Descrizione</b>	<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, mondato, tagliato, congelato e confezionato.</p>
<b>Ingredienti</b>	<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>
<b>Preparazione</b>	Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso ed utilizzare come il fresco.
<b>Origine</b>	UE/EXTRA UE
<b>Note</b>	Da consumarsi previa cottura.

### Caratteristiche organolettiche

<b>Colore</b>	Cuticola da bruno a marrone, con carne immutabile bianca, imenoforo da giallo a verde.
<b>Sapore</b>	Caratteristico del prodotto.
<b>Odore</b>	Aromatico, tipico del prodotto.
<b>Aspetto</b>	Cubi irregolari
<b>Consistenza</b>	Soda.

### Confezionamento, imballaggio e conservazione

<b>Imballo primario</b>	Sacchetti o buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare
<b>Imballo secondario</b>	Cartoni sigillati
<b>Peso netto</b>	6x1 kg
<b>Pallet</b>	Tipo EPAL
<b>Identificazione</b>	Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge
<b>Lotto</b>	Riportato sull'etichetta del cartone, preceduto dalla lettera L
<b>Conservazione e trasporto</b>	Temperatura < -18° C
<b>TMC (mesi)</b>	24

**Nome prodotto** *PORCINI CUBI COMM. CONGELATI*  
**Denominazione legale** *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati*  
**Codice interno** *CPO054*

### Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
<b>Parametri Dimensionali</b>			
<i>Dimensioni</i>	<i>15 - 30</i>		<i>mm</i>
<b>Parametri Chimico-fisici</b>			
<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>		
<b>Difettosità</b>			
	<i>standard</i>		<i>u.m.</i>
<i>E.M.*</i>	<i>assenti</i>		<i>%/500g</i>
<i>E.V.M.*</i>	<i>max 0,5 %</i>		<i>/500g</i>
<i>agglomerati**</i>	<i>max 1</i>		<i>n°/500g</i>
<i>briciole (&lt; 1 cm2)</i>	<i>max 10</i>		<i>%/500g</i>

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

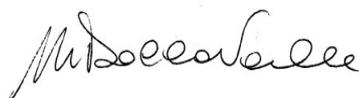
\*\* min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

### Specifiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>&lt; 1.000.000</i>	<i>10.000.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>&lt; 1.000</i>	<i>3.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>&lt; 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti</i>	<i>&lt; 1000</i>	<i>2.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Muffe</i>	<i>&lt; 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>&lt;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**
