

Nome prodotto	MISTO FUNGHI CONGELATO
Denominazione legale	<i>Miscela di funghi coltivati e silvestri, congelati</i>
Codice interno	CMB020
Descrizione	<i>Il prodotto è ottenuto da una miscellanea di funghi coltivati e silvestri. I funghi, dopo la raccolta, vengono mondati o lavati, cernitati, tagliati, congelati, miscelati nelle proporzioni prestabilite e confezionati.</i>
Ingredienti	<i>Funghi : champignon (Agaricus bisporus), gelone (Pleurotus ostreatus), shiitake (Lentinus edodes), Porcino 5%(Boletus edulis 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>UE/Extra UE</i>
Note	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Vario, tipico delle specie di funghi presenti.</i>
Sapore	<i>Tipico di fungo, senza retrogusto amarognolo o acidulo.</i>
Odore	<i>Tipico, gradevole, di fungo fresco.</i>
Aspetto	<i>Caratteristico di ogni singola specie; tagliati in cubi e fette a seconda della specie; esenti da agglomerati, senza presenza eccessiva di sfridi.</i>
Consistenza	<i>Soda, non legnosa né flaccida.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Sacchetti in polietilene per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>6x1 kg</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL + film estensibile</i>
Identificazione	<i>Etichetta posta sul cartone e 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 *MISTO FUNGHI CONGELATO*

Denominazione *Miscela di funghi coltivati e silvestri, congelati*

Codice interno *CMB001*

Parametri chimico-fisici

	Standard	Limite	u.m.
Parametri Dimensionali			
Dimensioni	da 20 a 50 mm		mm
Parametri chimici			
Radioattività	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 396/05 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		

Difettosità	Standard	Limiti	u.m.
E.M.*	assenti		%/500g
E.V.M.*	assenti		%/500g
agglomerati**	max 5		n°/500g
briciole (< 1 cm2)	max 10		%/500g

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

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

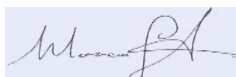
Specifiche microbiologiche

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	5.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Salmonella spp.		assente/25g	-
Listeria m.	<10	<100	ufc/g

Valori Nutrizionali

	<i>su 100g</i>
Energia (kJ)	63
Energia (kcal)	15
Grassi (g)	0,2
di cui acidi grassi saturi (g)	<0,1
Carboidrati (g)	1,1
di cui zuccheri (g)	0,7
Fibre (g)	2,4
Proteine (g)	1,6
Sale (g)	0,03

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM
