

Revisione 07 del 30/04/2020	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Approvata da RGQ
		

020426 - Champignons trifolati F b 1700 g

Descrizione	Funghi Champignons trifolati, lavorati da prodotto fresco, ideali per farciture o da contorno.	
Ingredienti	funghi Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) minimo 76%, olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330.	
Caratteristiche organolettiche	Colore beige chiaro con sfumature più scure. Il prodotto si presenta consistente e non fibroso, a fette calibrate medio-piccole. Sapore e aroma tipici del fungo Champignons trifolato.	
Origine ingrediente primario	UE	
Peso all'origine	PESO NETTO: 1700 g	PESO SGOCCIOLATO: //

Allergeni	Non contiene allergeni.
O.G.M.	Il prodotto non è e non ha componenti OGM (sulla base delle dichiarazioni dei fornitori)
Destinazione d'uso	Il prodotto è pronto all'uso. Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare coperto in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni.
T.M.C.	36 mesi dalla data di produzione e confezionamento
Imballo primario	Busta termosaldata (materiale fabbricato dai componenti PET, AL, OPA e CPP. Conforme al contatto con alimenti sulla base delle dichiarazioni dei fornitori)
Imballo secondario standard	Scatola in cartone contenente 10 buste. Bancale EPAL da 50 cartoni (10 ct x 5 strati)

Analisi micologica	Le specie fungine utilizzate sono comprese nell'elenco dei funghi commestibili riconosciuti idonei alla commercializzazione (DPR 376/95)												
Caratteristiche chimiche e microbiologiche	<table> <tr> <td>pH</td> <td>≤ 4,6</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Lieviti e muffe</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridi solfito riduttori</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria m. e salmonella</td> <td>assenti</td> </tr> <tr> <td>Metalli pesanti e residui di fitofarmaci</td> <td>entro i limiti di legge</td> </tr> </table>	pH	≤ 4,6	Escherichia coli	< 10 ufc/g	Lieviti e muffe	< 10 ufc/g	Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g	Listeria m. e salmonella	assenti	Metalli pesanti e residui di fitofarmaci	entro i limiti di legge
pH	≤ 4,6												
Escherichia coli	< 10 ufc/g												
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g												
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g												
Listeria m. e salmonella	assenti												
Metalli pesanti e residui di fitofarmaci	entro i limiti di legge												

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Valore Energetico	Kcal	252
	KJ	1039
Grassi	g	20,1
Acidi grassi saturi	g	< 0,1
Carboidrati	g	2,9
di cui zuccheri	g	1,0
Proteine	g	2,0
sale	g	1,5