

Revisione 04 del 01/12/2020	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Approvata da RGQ
 Ca' de la Marca SPECIALITÀ ALIMENTARI		

020421 - Champignons trifolati 4/4

Descrizione	Funghi Prataioli trifolati, lavorati da prodotto italiano fresco, ideali per farciture o da contorno.	
Ingredienti	funghi Prataioli (<i>Agaricus Bisporus</i>) minimo 72%, olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330.	
Origine ingrediente primario	UE	
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 Prataiolo. Gustosi, con note di aglio e prezzemolo.	
Peso all'origine	PESO NETTO: 800 g	PESO SGOCCIOLATO: //

Allergeni	Assenti.
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	scatola easy open Ø 99 mm (composizione: B.S.E. 0,24 mm E2,8/2,8 T65 verniciatura interna Smalto bianco epossidico 14 +/- 2 g/m2 Verniciatura esterna Dorè epossifenolico 4 +/- 1 g/m2 Stripe interno Polvere bianca termoplastica o vernice bianca epossidica Stripe esterno Epossi - acrilico incolore. Conforme al contatto con alimenti sulla base delle dichiarazione dei fornitori)
Imballo secondario standard	Scatola in cartone contenente 24 scatole. Bancale EPAL da 36 cartoni (6 ct x 6 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	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	227
	KJ	932
Grassi	g	3,0
Acidi grassi saturi	g	0,1
Carboidrati	g	1,7
di cui zuccheri	g	1,6
proteine	g	1,3
sale	g	1,0