



S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento	MODULO	31-07-2016	Edizione	1	Revisione	6 / 2016	cod. identificazione	SCH 70
titolo documento	SCHEDA TECNICA	FUNGHI PORCINI LAMINA EXTRA						Pag. 1 di 2

COD. ART	PRODOTTO	COD. EAN	PESO NETTO	COD. NOM. DOGANALE
0942	FUNGHI PORCINI LAMINA EXTRA	8016550000942	1000 gr	07108069 90

Descrizione prodotto	Funghi Porcini Extra qualità scelti accuratamente, tagliati a fette e congelati IQF.
Caratteristiche Organolettiche	Sottocappella del fungo bianco con barba color nocciola chiaro/scuro, sapore e aroma tipici.

Prodotto:	Porcino (Boletus edulis e rel. gruppo.)
Tipo di confezione	Busta in materiale PLT accoppiata
Confezioni per cartone	N. 4
Dimensione cartone	h 205 larg 255 lung 370 (2N)
Cartoni per pallet	N. 81
Altezza massima bancale	195
N° Strati x pallet	N. 9
Peso lordo cartone	kg. 4,5
Unità minima di vendita	g 1000
Peso lordo x unità	g 1010
Peso netti x unità	g 1000
Durabilità del prodotto/shelf life	Mesi 18
Conservazione magazzino	Temperatura - 20° C
Trasporto	Temperatura - 18° C

Caratteristiche Chimiche	Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.
--------------------------	---

Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	Carica batterica totale con valori compresi tra m=500.000 ufc/g ed M=2.500.000 ufc/g dove m=valore ottimale ed M= valore di accettabilità. Enterobacteriaceae : < 5 x 10³ ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: < 110 ufc/g Muffe: < 5000 ufc/g Anaerobi solfito-riduttori < 1000 ufc/g Clostridium perfringens < 100 ufc/g
--	--

Corpi estranei	Minerali assenti (max 1% m/m - Vegetali assenti (max 1% m/m)
----------------	--

Controllo qualità	Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector che viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato. L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° < -18°C)
-------------------	---

Etichettatura	Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)
---------------	--

**ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO
NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED
INTEGRAZIONI**

Presente come ingrediente

Presenza per
contaminazione crociata

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

OGM **il prodotto NON contiene OGM (organismi geneticamente modificati) ed
alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza **Paesi Balcanici**

Valori nutrizionali

Valore energetico	26 kcal/107 kJ
Grassi	0,7 g
di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	2,5 g
Proteine	3,9 g
Sale	0,13 mg

*per 100g di prodotto

Avvertenze per l'utilizzo **Il prodotto è semilavorato e necessita di ricontrollo/cernita prima della cottura.**

Certificazioni



Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009

Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012