

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento	Edizione	Revisione	cod. identificazione
	MODULO	09-03-2021	1	1 / 2021
	titolo documento			
	SCHEDA TECNICA	FUNGHI PORCINI INTERI		Pag. 1 di 2

PRODOTTO

FUNGHI PORCINI INTERI COMMERCIALE

Caratteristiche Organolettiche	Porcini Interi, grado di completa maturità, puliti, calibrati, congelati IQF, colore dei tubuli dal giallo canarino al verde più intenso, aroma e sapori tipici del fungo porcino.
Prodotto:	Porcino (<i>Boletus edulis</i> e rel. gruppo.)
Durabilità del prodotto/shelf life	Mesi 18
Conservazione magazzino	Temperatura - 18° C
Trasporto	Temperatura - 18° C
Caratteristiche Chimiche	Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Residui di 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 10 ³ ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: <110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.) Muffe: < 5000 ufc/g
Corpi estranei	Assenti
Controllo qualità	Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector il quale 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)
Confezione	Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici. Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.

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 **Europa**

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

Istruzioni per l'uso **Cucinare senza scongelare. Prima della cottura, sciacquare velocemente i
funghi congelati sotto acqua corrente.**

Certificazione N° IT09/0134 Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009

Certificazione N° IT12/0291 Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012

Certificazione N° IT286286 IFS Food - Certificata dal 07.11.2018