

di Tria
dal 1991 firmiamo la natura



202 FUNGHI CARDONCELLI*

FRESCHI AL NATURALE



Definizione del prodotto:	Funghi Cardoncelli.
Ingredienti:	Acqua, Funghi Cardoncelli (Pleurotus eryngii).
Allergeni:	Nel compilare la seguente tabella sono stati presi in considerazione, oltre al prodotto, anche eventuali aromi, additivi, supporti d'aromi c/o additivi, coadiuvanti tecnologici, etc. Per ciascun allergene viene indicata la presenza/assenza. In caso di presenza si specifica il componente coinvolto ed eventualmente l'ingrediente in cui il componente è presente. Il prodotto può contenere tracce di glutine, crostacei, latte e prodotti a base di latte.
Processo produttivo:	Lavaggio e Mondatura, Surgelazione, Confezionamento, Stoccaggio.
Modalità di preparazione:	Trattare il prodotto come da fresco.
Durabilità:	24 mesi a -18°C. NON RICONGELARE il prodotto, una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

*PRODOTTO SURGELATO

ALLERGENE	PRESENZA		POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE CROCIATA
	NEL PRODOTTO	IN CASO DI PRESENZA COMPONENTE PRESENTE IN	
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		SI
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		SI
Frutta a guscio come mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci Comuni (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci Pecan (Carya Illinoensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE											
Organolettiche:	COLORE: Colore bruno che varia dal beige al fulgine. - ODORE: Tipico - SAPORE: Tipico										
Microbiologiche:	Limiti sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>CMT (ufc/g)</td> <td>inf. a 300.000</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali (ufc/g)</td> <td>inf. a 1.000</td> </tr> <tr> <td>E. Coli (ufc/g)</td> <td>inf. a 11</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes (ufc/25g)</td> <td>Assente</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (ufc/25g)</td> <td>Assente</td> </tr> </table>	CMT (ufc/g)	inf. a 300.000	Coliformi totali (ufc/g)	inf. a 1.000	E. Coli (ufc/g)	inf. a 11	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Assente	Salmonella (ufc/25g)	Assente
CMT (ufc/g)	inf. a 300.000										
Coliformi totali (ufc/g)	inf. a 1.000										
E. Coli (ufc/g)	inf. a 11										
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Assente										
Salmonella (ufc/25g)	Assente										
Chimiche:	Rispetto limiti Reg. CE 1881:2006 e smi. Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi.										

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PARTE EDIBILE			
ENERGIA KJ / KCAL	119 / 28	DI CUI ZUCCHERI	4,5g
GRASSI	0,3g	FIBRE	0,7g
DI CUI SATURI	0g	PROTEINE	2,2g
CARBOIDRATI	4,5g	SALE	0g

°C	SIMBOLO SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
-18°C	**** 0 ****	ENTRO LA DATA PREVISTA
-12°C	**	ENTRO 1 MESE
-6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA
/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI

Confezione:	Busta
Materiale:	PE
Contenuto netto:	1000g

Unità per confezione:	4 x 1000g
Cartoni per strato:	9
Strato per pallet:	10

Cartoni per pallet:	90
Peso per pallet:	360Kg
Codice EAN:	8054529670208