 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento <b>MODULO</b>	<b>09-03-2021</b>	Edizione 1	Revisione 1 / 2021	cod. identificazione <b>SCH 29</b>
	titolo documento <b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>FUNGHI CHAMPIGNON A FETTE</b>			<b>Pag. 1 di 2</b>

**PRODOTTO**

**FUNGHI CHAMPIGNON A FETTE**

Descrizione prodotto	Lamelle di champignon lavate, tagliate, congelate IQF e controllate tramite laser sorter. <b>Contiene solfiti (&lt;50 mg/kg).</b> Diametro cappello: 45-60mm; lunghezza gambo: <45mm; spessore fetta: 6mm. Pezzi leggermente macchiati max 3% in peso; pezzi rotti (gambi e cappelli separati) max 5% in peso.
Caratteristiche Organolettiche	Colore dal bianco al nocciola. Odore e sapore tipici. Perdita peso in cottura 40%.

Prodotto:	<b>Champignon PORTOBELLO</b> ( <i>Agaricus bisporus var. Avellaneus</i> )
Durabilità del prodotto/shelf life	<b>18 mesi</b>
Conservazione magazzino	<b>- 18° C</b>
Trasporto	<b>- 18° C</b>

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


Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	<b>Carica batterica totale con valori compresi tra</b> <b>m=500.000 ufc/g ed M=2.500.000 ufc/g</b> <b>dove m=valore ottimale ed M= valore di accettabilità.</b> <b>Coliformi: &lt; 5 x 10<sup>3</sup> ufc/g</b> <b>Escherichia coli: &lt; 10<sup>2</sup> ufc/g</b> <b>Staphylococcus aureus: &lt; 10 ufc/g</b> <b>Salmonella: assente in 25g</b> <b>Listeria monocytogenes: &lt;110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.)</b> <b>Muffe: &lt; 1000 ufc/g</b>
---	---

Corpi estranei	<b>Assenti</b>
----------------	----------------

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

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

Confezione	<b>Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici.</b> <b>Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.</b>
------------	---

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento	Edizione	Revisione	cod. identificazione
	<b>MODULO</b>	<b>09-03-2021</b>	1	1 / 2021
titolo documento				
<b>SCHEDE TECNICHE</b>		<b>FUNGHI CHAMPIGNON A FETTE</b>		<b>Pag. 2 di 2</b>

**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
<b>Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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 **Polonia**

Valori nutrizionali

<b>Valore energetico</b>	<b>11 kcal/45 kJ</b>
<b>Grassi</b>	<b>0,2 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>0,4 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0,2 g</b>
<b>Fibre</b>	<b>1,1</b>
<b>Proteine</b>	<b>1,3 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0,02 g</b>

\*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**