



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CHAMPIGNON AL NATURALE



DETTAGLI PRODOTTO

DESCRIZIONE	Champignon al naturale
PESO	1700 g
CODICE	BS FU3

DETTAGLI PRODUTTORE

PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison 13, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
NOME CONTATTO TECNICO	Francesca Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	quality@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	giorgia@pralver.com

INFORMAZIONI IN ETICHETTA

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus), acqua, sale, amido di riso, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	24 mesi
	Una volta aperto	2 / 3 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto ad uso professionale. Conservare lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo ed utilizzare entro 2/3 giorni.	
PAESE D'ORIGINE	Europa	
PESO NETTO SGOCCIOLATO / QUID	1200 g	

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g DI PRODOTTO

	QUANTITÀ
VALORE ENERGETICO	87 kJ / 21 kcal
GRASSI	0.08 g
Acidi grassi saturi	0.0g
CARBOIDRATI	0.8 g
Zuccheri	0.04 g
PROTEINE	2.7 g
SALE	0.27 g



ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido ascorbico	E 300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1 %
Acido citrico	E 330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
AIUTI DI PROCESSO						
			SI		NO	
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?					X	
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?			X			

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g
TVC	< 10 cfu/g	< 1000 cfu/g
Coliformi	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g
S. Aureus	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g
E. Coli	Assente	Assente
Salmonella spp/25g	Assente	Assente
Listeria spp/25g	Assente	Assente
Lieviti	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Muffe	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Clostridium spp	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g

PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	4,4	± 0.5	Ogni lotto

INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	6
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	8
TIPO DI PALLET USATO	EURO: Euro/EPAL CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	250x340
CONFEZIONE ESTERNA	370,5 x 290 x 160



TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA	20 PAP				

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato
È RICICLABILE?	SI

CONTROLLO PESO	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso in continuo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Giallo / Nocciola

OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	



CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

GARANZIA SUPPLEMENTARE
<p>PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche. Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.</p>