




S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento	<b>MODULO</b>	Edizione	1	Revisione	6 / 2016	cod. identificazione	<b>SCH 41</b>
titolo documento	<b>SCHEDA TECNICA FUNGHI PORCINI CUBETTO EXTRA</b>					<b>Pag. 1 di 2</b>	

COD. ART.	PRODOTTO	COD. EAN	PESO NETTO	COD. NOM. DOGANALE
0270	FUNGHI PORCINI CUBETTO EXTRA	8016550000270	1000 g	0710806990

Descrizione del prodotto	<b>Porcini di qualità extra già tagliati a forma di cubo, puliti e congelati IQF.</b>
Caratteristiche Organolettiche	<b>Sotto cappella bianco, barba color nocciola, aroma e sapore tipico.</b>
Prodotto:	<b>Porcino ( Boletus edulis e rel. gruppo.)</b>
Tipo di confezione	<b>Busta in materiale PLT accoppiata</b>
Confezione per cartone	<b>N. 6</b>
Dimensione cartone	<b>h 205 larg 255 lung 370 ( 2N )</b>
Cartoni per pallet	<b>N. 81</b>
Altezza massima bancale	<b>195</b>
N° Strati x pallet	<b>N. 9</b>
Peso lordo cartone	<b>kg. 6,5</b>
Unità minima di vendita	<b>g 1000</b>
Peso lordo x unità	<b>g 1010</b>
Peso netti x unità	<b>g 1000</b>
Durabilità del prodotto/shelf life	<b>Mesi 18</b>
Conservazione magazzino	<b>Temperatura - 20° C</b>
Trasporto	<b>Temperatura - 18° C</b>
Caratteristiche Chimiche	<b>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.</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 m=500.000 ufc/g ed M=2.500.000 ufc/g dove m=valore ottimale ed M= valore di accettabilità. Enterobacteriaceae : &lt; 5 x 10<sup>3</sup> ufc/g Escherichia coli: &lt; 10 ufc/g Staphylococcus aureus: &lt; 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: &lt; 110 ufc/g Muffe: &lt; 5000 ufc/g Anaerobi solfito-riduttori &lt; 1000 ufc/g Clostridium perfringens &lt; 100 ufc/g</b>
Corpi estranei	<b>Minerali assenti (max 1% m/m - Vegetali assenti ( max 1% m/m)</b>
Controllo qualità	<b>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° &lt; -18°C)</b>

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento	Edizione	Revisione	cod. identificazione
	<b>MODULO</b>	<b>31-07-2016</b>	1	6 / 2016
titolo documento				
<b>SCHEDA TECNICA FUNGHI PORCINI CUBETTO EXTRA</b>				<b>Pag. 2 di 2</b>

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 - R.P.C.**

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

*\*per 100g di prodotto*

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

Certificazioni



**Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009**

**Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012**