

---

<b>Nome prodotto</b>	<b><i>PORCINI INTERI EXTRA CONGELATI MARCHIO VALDORA</i></b>
<b>Denominazione legale</b>	<b><i>Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) interi, congelati</i></b>
<b>Codice interno</b>	<b><i>CPO073</i></b>
<b>Descrizione</b>	<i>Il prodotto è ottenuto da funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) freschi, idonei alla surgelazione, esenti da infestazioni in atto e da alterazioni. Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, cernitato, congelato e confezionato.</i>
<b>Ingredienti</b>	<i>Fungo porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)  Non contiene additivi o allergeni (Reg. CE 1169/11 e succ. mod.). La materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
<b>Preparazione</b>	<i>Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso ed utilizzare come il fresco.</i>
<b>Origine</b>	<i>Europa</i>
<b>Avvertenze</b>	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

---

## ***Caratteristiche organolettiche***

---

<b>Colore</b>	<i>Cuticola da bruno a marrone, con carne immutabile bianca, imenoforo da giallo a verde oliva.</i>
<b>Sapore</b>	<i>Caratteristico del prodotto.</i>
<b>Odore</b>	<i>Aromatico, tipico del prodotto fresco.</i>
<b>Aspetto</b>	<i>Porcini interi con gambo</i>
<b>Consistenza</b>	<i>Soda.</i>

---

## ***Confezionamento, imballaggio e conservazione***

---

<b>Imballo primario</b>	<i>Buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare</i>
<b>Imballo secondario</b>	<i>Cartoni sigillati</i>
<b>Peso netto</b>	<i>2 x 1 kg</i>
<b>Pallet</b>	<i>Tipo EPAL</i>
<b>Identificazione</b>	<i>Etichetta posta sulla busta e sul cartone, riportante le indicazioni di legge</i>
<b>Lotto</b>	<i>Riportato sulla confezione, come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo di produzione)</i>
<b>Conservazione e trasporto</b>	<i>Temperatura &lt; -18° C</i>
<b>TMC (mesi)</b>	<i>24</i>

**Nome prodotto** *PORCINI INTERI EXTRA CONGELATI MARCHIO VALDORA*  
**Denominazione legale** *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) interi, congelati*  
**Codice interno** *CPO073*

### Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
<b>Parametri Dimensionali</b>			
<i>Dimensioni medie del cappello</i>	40-90		mm
<b>Parametri Chimico-fisici</b>			
<i>Radioattività</i>	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
<b>Difettosità</b>			
	<i>standard</i>		<i>u.m.</i>
<i>E.M.*</i>	assenti		%/500g
<i>E.V.M.*</i>	assenti		/500g
<i>agglomerati**</i>	assenti		n°/500g
<i>briciole (&lt; 2 cm2)</i>	max 1		%/500g

\*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M. = Materiale Vegetale Estraneo

\*\* min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

### Specifiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
<i>Coliformi Totali</i>	< 1.000	5.000	ufc/g
<i>E. coli</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Lieviti</i>	< 1000	2.000	ufc/g
<i>Muffe</i>	< 500	1.000	ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	-	assente/25g	ufc/g
<i>Listeria m.</i>	-	O.M. 7/12/93	-

### Valori Nutrizionali

	<i>su 100g</i>
<i>Energia (kJ)</i>	128
<i>Energia (kcal)</i>	30
<i>Grassi (g)</i>	0,3
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	<0,1
<i>Carboidrati (g)</i>	2,4
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0,8
<i>Fibre (g)</i>	1,4
<i>Proteine (g)</i>	3,8
<i>Sale (g)</i>	0,01

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



