
| | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome prodotto | PORCINI CUBETTI EXTRA CONGELATI MARCHIO VALDORA |
| Denominazione legale | Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) congelati |
| Codice interno | CPO076 |
| Descrizione | <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, tagliato, congelato e confezionato.</i> |
| Ingredienti | <i>Fungo porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) Non contiene additivi o allergeni aggiunti (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> |
| Preparazione | <i>Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso ed utilizzare come il fresco.</i> |
| Origine | <i>Europa</i> |
| Avvertenze | <i>Da consumarsi previa cottura.</i> |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore | <i>Cuticola da bruno a marrone, con carne immutabile bianca, imenoforo da giallo a verde oliva.</i> |
| Sapore | <i>Caratteristico del prodotto.</i> |
| Odore | <i>Aromatico, tipico del prodotto fresco.</i> |
| Aspetto | <i>Cubetti irregolari.</i> |
| Consistenza | <i>Soda.</i> |

Confezionamento, imballaggio e conservazione

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

Nome prodotto *PORCINI CUBETTI EXTRA CONGELATI MARCHIO VALDORA*
Denominazione legale *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati*
Codice interno *CPO076*

Parametri chimico-fisici

| | <i>standard</i> | <i>limite</i> | <i>units</i> |
|---------------------------------|---------------------------------------|---------------|----------------|
| Parametri Dimensionali | | | |
| <i>Dimensioni</i> | <i>20-40</i> | | <i>mm</i> |
| Parametri Chimico-fisici | | | |
| <i>Radioattività</i> | <i>Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.</i> | | |
| <i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i> | <i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i> | | |
| Difettosità | | | |
| | <i>standard</i> | | <i>u.m.</i> |
| <i>E.M.*</i> | <i>assenti</i> | | <i>%/500g</i> |
| <i>E.V.M.*</i> | <i>assenti</i> | | <i>/500g</i> |
| <i>agglomerati**</i> | <i>assenti</i> | | <i>n°/500g</i> |
| <i>briciole (< 2 cm2)</i> | <i>max 3</i> | | <i>%/500g</i> |

*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> | <i>< 1.000.000</i> | <i>10.000.000</i> | <i>ufc/g</i> |
| <i>Coliformi Totali</i> | <i>< 1.000</i> | <i>5.000</i> | <i>ufc/g</i> |
| <i>E. coli</i> | <i>< 10</i> | <i>100</i> | <i>ufc/g</i> |
| <i>Lieviti</i> | <i>< 1000</i> | <i>2.000</i> | <i>ufc/g</i> |
| <i>Muffe</i> | <i>< 500</i> | <i>1.000</i> | <i>ufc/g</i> |
| <i>Salmonella spp.</i> | <i>-</i> | <i>assente/25g</i> | <i>ufc/g</i> |
| <i>Listeria m.</i> | <i>-</i> | <i>O.M. 7/12/93</i> | <i>-</i> |

Valori Nutrizionali

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

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



