
Nome prodotto	PORCINI INTERI EXTRA "S" BOCCETTE CONGELATI MARCHIO VALDORA
Denominazione legale	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) interi, congelati
Codice interno	CPO072
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, congelato e confezionato.</i>
Ingredienti	<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>
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>Porcini interi con gambo</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 sulla busta e sul cartone, riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sull'etichetta del cartone come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo)</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto *PORCINI INTERI EXTRA "S" BOCLETTE CONGELATI MARCHIO VALDORA*
Denominazione legale *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) interi, congelati*
Codice interno *CPO072*

Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
<i>Dimensioni medie del cappello</i>	20-50		mm
Parametri Chimico-fisici			
<i>Radioattività</i>	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Difettosità			
	<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 (< 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



