
Nome prodotto	PORCINI FETTE EXTRA CONGELATI MARCHIO VALDORA
Denominazione legale	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), tagliati a fette, congelati
Codice interno	CPO075
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 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>Fette di spessore calibrato.</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 FETTE EXTRA CONGELATI MARCHIO VALDORA*
Denominazione legale *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), tagliati a fette, congelati*
Codice interno *CPO075*

Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
<i>Dimensioni medie del cappello</i>	<i>40-120</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



