

 Surmont	SPECIFICA	Mod. SGAP01
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Rev.. 02 del 05/10/1999
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	PORCINI CUBI II Q SURGELATI IQF	Data:
Codice interno	CPO013	20/02/2009

Descrizione del prodotto

Il prodotto è ottenuto da funghi porcini (*Boletus edulis*) freschi, idonei alla surgelazione, sani, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni da parassiti, da alterazioni di qualsiasi origine ed entità.
 Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, cernitato, mondato, tagliato in cubi, surgelato e confezionato.

Composizione

Ingredienti: *Boletus edulis* (porcino).

Non contiene additivi o allergeni aggiunti (rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.). La materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.).

Caratteristiche organolettiche e visive

Colore:	Cuticola da bruno a marrone chiaro, con carne immutabile bianca, imenoforo da bianco a verde
Sapore:	Caratteristico del prodotto
Odore:	Tipico del prodotto
Aspetto:	Cubi irregolari
Consistenza:	Soda

Caratteristiche chimico fisiche

	V standard	V limite	u.m.
Dimensione media cubi	da 2 a 3		cm
Radioattività	Reg. CE 737/90 e succ. mod.		
<i>Difettosità:</i>			
E.M.*		assenti	n°/1000g
E.V.M.*		max 1	n°/1000g
unità agglomerate**		max 3	n°/1000g
unità con presenza di leggera bacatura		max 10	%/1000g

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

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



Surmont

SPECIFICA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. SGAP01

Rev.. 02 del 05/10/1999

Pag. 2 di 2

Nome prodotto	PORCINI CUBI II Q SURGELATI IQF	Data:
Codice interno	CPO013	20/02/2009

Caratteristiche microbiologiche

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	5.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	5.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti e muffe	< 100	1.000	ufc/g
Salmonella	assente		ufc/25g
Listeria	O.M. 7/12/93		MPN/g

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario:	Busta di polietilene per uso alimentare da 1 kg + cavallotto in cartoncino
Imballo secondario:	Cartoni sigillati da 6 x 1 kg
Unità di vendita	Bancale formato da 72 cartoni
Pallet	Tipo EPAL
Lotto:	Riportato su cartone e busta come L+lettera+n° progressivo
Modalità di Conservazione	Temperatura < -18° C
TMC	24 mesi dalla data di produzione
Modalità di Trasporto	Temperatura < -18° C

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM