

<b>Nome prodotto</b>	<b>MISTO FUNGHI "CORTINA" CONGELATO</b>
<b>Codice interno</b>	<b>CMB014</b>
<b>Descrizione</b>	<i>Il prodotto è ottenuto da una miscellanea di funghi coltivati e silvestri. I funghi coltivati (Gelone, Shiitake, Nameko) dopo la raccolta vengono lavati, tagliati, cernitati e surgelati con tecnologia IQF. I funghi silvestri (Pinerolo, Porcino) dopo la raccolta vengono mondati o lavati, cernitati, tagliati e surgelati con tecnologia IQF. Tutti i funghi vengono poi miscelati e confezionati.</i>
<b>Ingredienti</b>	<i>Funghi in proporzione variabile: [gelone (<i>Pleurotus ostreatus</i>), shiitake (<i>Lentinus edodes</i>), pinarello (<i>Suillus luteus</i>), famigliola gialla (<i>Pholiota nameko</i>), porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo).  Non contiene additivi o allergeni (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.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
<b>Preparazione</b>	<i>Non serve scongelare. Lavare velocemente il prodotto sotto acqua corrente e utilizzare come il fresco.</i>
<b>Origine</b>	<i>Europa , Cina, Cile</i>
<b>Note</b>	<i>Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato . Deve essere conservato in frigo e consumato nelle 24 ore.</i>

#### **Caratteristiche organolettiche**

<b>Colore</b>	<i>Vario, tipico delle specie di funghi presenti.</i>
<b>Sapore</b>	<i>Tipico di fungo, senza retrogusto amarognolo o acidulo.</i>
<b>Odore</b>	<i>Tipico, gradevole, di fungo fresco.</i>
<b>Aspetto</b>	<i>Caratteristico di ogni singola specie; tagliati in cubi, fette o interi a seconda della specie; esenti da agglomerati, senza presenza eccessiva di sfridi.</i>
<b>Consistenza</b>	<i>Soda, non legnosa né flaccida.</i>

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

<b>Imballo primario</b>	<i>Busta termosaldada per uso alimentare</i>
<b>Imballo secondario</b>	<i>Cartoni sigillati da 6 buste</i>
<b>Peso netto</b>	<i>6 x 1000 kg</i>
<b>Imballi x pallet</b>	<i>72</i>
<b>Pallet</b>	<i>Tipo EPAL + film estensibile</i>
<b>Identificazione</b>	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
<b>Lotto</b>	<i>Riportato sulla confezione (L, m=lettera indicante l'anno di produzione; nnn=giorno di produzione)</i>
<b>Conservazione e trasporto</b>	<i>Temperatura &lt; -18° C</i>
<b>TMC (mesi)</b>	<i>24</i>

Nome prodotto **MISTO FUNGHI "CORTINA" CONGELATO**

Codice interno **CMB014**

## Parametri chimico-fisici

Parametri Dimensionali	Standard	Limite	u.m.
Dimensioni	da 20 a 50 mm		mm

## Parametri chimici

Radioattività *Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.*

Residui di pesticidi o sostanze chimiche *Reg CE 396/05 e succ. mod.*

Metalli pesanti (Pb, Cd) *Reg CE 1881/06 e succ. mod*

Difettosità	Standard	Limiti	u.m.
E.M.*	asenti		%/500g
E.V.M.*	max 0,1		%/500g
agglomerati**	max 5		n°/500g
briciole (< 1 cm <sup>2</sup> )	max 10		%/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

	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	<1000	10.000	ufc/g
Salmonella spp.	0	assente/25g	-
Listeria m.	0	O.M. 7/12/93	-

## Valori Nutrizionali

	su 100g
Energia (kJ)	63
Energia (kcal)	15
Grassi (g)	0,2
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	1,1
di cui zuccheri (g)	0,7
Fibre (g)	2,4
Proteine (g)	1,6
Sale (g)	0,03

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

