



SPECIFICA

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**Mod. SGAP01  
Rev. 02 del 05/10/1999

Pag. 1 di 2

Nome prodotto	<b>FUNGHI FAMGLIOLA GIALLA CONGELATI</b>	<b>Data:</b>
Codice interno	<b>CNA001</b>	<b>21/12/2010</b>

**Descrizione del prodotto**

Funghi coltivati della specie Famigliola gialla (*Pholiota nameko*). I funghi, dopo il ricevimento, vengono cernitati, lavati, surgelati con tecnologia IQF, calibrati e confezionati. Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

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.

**Caratteristiche organolettiche e visive**

Colore:	Giallo arancio, tipico delle specie
Sapore:	Delicato, caratteristico, senza retrogusti estranei
Odore:	Tipico dei funghi freschi, senza sapori o odori anomali
Aspetto:	Funghi interi con gambo
Consistenza:	Soda, non legnosa

**Caratteristiche chimico fisiche**

	<b>V standard</b>	<b>V limite</b>	<b>u.m.</b>
Dimensioni pezzi	Da 15 a 25		mm
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 396/05 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod.		
<b>Difettosità:</b>			
E.M.*		assenti	n°/1000g
E.V.M.*		assenti	n°/1000g
agglomerati**		max 5	n°/1000g
briciole***		max 5	%/1000g

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

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

\*\*\* pezzi < 1 cm



SPECIFICA

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**Mod. SGAP01  
Rev. 02 del 05/10/1999

Pag. 2 di 2

Nome prodotto	<b>FUNGHI FAMGLIOLA GIALLA CONGELATI</b>	<b>Data:</b> <b>21/12/2010</b>
Codice interno	<b>CNA001</b>	

**Caratteristiche microbiologiche**

	<b>V standard</b>	<b>V max</b>	<b>u.m.</b>
Carica Mesofila Totale	< 500.000	1.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 300	3.000	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:	Sacchetti in polietilene per uso alimentare
Imballo secondario:	Cartoni sigillati contenenti 6 buste da 1 kg
Unità di vendita	Pallet da 72 cartoni
Pallet	Tipo EPAL
Identificazione e etichetta:	Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge (D.Lgs. 27/01/92 n° 109 e s.m.)
Lotto:	Riportato sull'etichetta 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