

Nome prodotto *FINFERLO SURGELATO*

Codice interno *CFI000*

Descrizione articolo *Il prodotto è ottenuto da funghi coltivati della specie *Cantharellus cibarius*, idonei alla surgelazione, raccolti al giusto grado di maturazione, esenti da infestazioni in atto e da alterazioni. Il prodotto dopo la raccolta viene toelettato, lavato, surgelato con tecnologia IQF e confezionato.*

Ingredienti *Finferlo (*Cantharellus cibarius*)*

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

Colore *Cappello superiore arancio intenso, lamelle e gambo arancio chiaro.*

Sapore *Tipico del finferlo fresco, senza retrogusti estranei.*

Odore *Delicato, tipico, senza odori estranei.*

Aspetto *Funghi interi individuali.*

Consistenza *Soda, tipica della specie.*

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario *Sacchetti in polietilene per uso alimentare*

Imballo secondario *Cartoni sigillati*

Peso netto *10x1 kg*

Imballi x pallet *54*

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 del cartone, preceduto dalla lettera L*

Conservazione e trasporto *Temperatura < -18° C*

TMC (mesi) *24*

Nome prodotto *FINFERLO SURGELATO*

Codice interno *CFI000*

Caratteristiche chimico fisiche

	<i>V standard</i>	<i>V limite</i>	<i>u.m.</i>
Diametro cappello	<i>da 40 a 60</i>		<i>mm</i>
Residui di pesticidi o sostanze chimiche		<i>Reg CE 396/05 e succ. mod.</i>	
Metalli pesanti (Pb, Cd)		<i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i>	
Difettosità			
<i>E.M.*</i>		<i>assenti</i>	<i>n°/1000g</i>
<i>E.V.M.*</i>		<i>max 1</i>	<i>%/1000g</i>
<i>agglomerati**</i>		<i>max 5</i>	<i>n°/1000g</i>
Unità sottocalibro		<i>(<40 mm) max 10</i>	<i>%/1000g</i>
Unità sovracalibro		<i>(> 60 mm) max 5</i>	<i>%/1000g</i>
briciole (< 1 cm2)		<i>max 10</i>	<i>%/1000g</i>

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

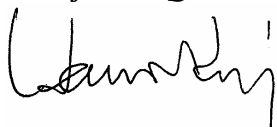
** aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

*** macchie di colore estraneo dovute ad agenti atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari

Caratteristiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
Carica Mesofila Totale	<i>< 1.000.000</i>	<i>1.000.000</i>	<i>ufc/g</i>
Coliformi Totali	<i>< 1.000</i>	<i>5.000</i>	<i>ufc/g</i>
E. coli	<i>< 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
Lieviti	<i>< 1000</i>	<i>2.000</i>	<i>ufc/g</i>
Muffe	<i>< 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
Salmonella spp.	-	<i>assente/25g</i>	-
Listeria m.	-	<i>O.M. 7/12/93</i>	-

Verifica RGQ



Approvazione ACQ



Approvazione COM

