

Nome prodotto	CHIODINI BLENCIATI SURGELATI <i>Funghi chiodini (Armillaria mellea) , scottati , surgelati</i>
Codice interno	CAM001
Descrizione	<i>Il prodotto è ottenuto da funghi chiodini (Armillaria mellea) freschi, idonei alla surgelazione, sani, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni da parassiti e da alterazioni. Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, cernitato, mondato, blenciato, congelato e confezionato.</i>
Ingredienti	<i>Funghi chiodini (Armillaria mellea)</i> <i>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>
Origine	<i>Europa</i> <i>Da consumarsi previa cottura.</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Da bruno a marrone scuro</i>
Sapore	<i>Caratteristico del prodotto fresco.</i>
Odore	<i>Aromatico, tipico del prodotto fresco.</i>
Aspetto	<i>Funghi chiodini interi</i>
Consistenza	<i>Soda</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Sacchetti in polietilene per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>1 x 3 kg</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL</i>
Identificazione	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge (D.Lgs. 27/01/92 n° 109 e s.m.)</i>
Lotto	<i>Riportato sull'etichetta del cartone, preceduto dalla lettera L</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

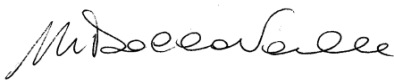
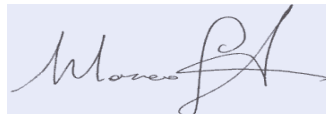
Nome prodotto **CHIODINI BLENCIATI SURGELATI**
 Funghi chiodini (Armillaria mellea) , scottati , surgelati
Codice interno **CAM001**

Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
Dimensioni	30-80		mm
Parametri Chimico-fisici			
Radioattività	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Difetti			
	<i>standard</i>	<i>limiti</i>	<i>u.m.</i>
E.M.*	assenti	-	%/500g
E.V.M.*	max 3	-	%/500g
agglomerati**	max 3		n°/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

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	10.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti	< 5000	10.000	ufc/g
Muffe	< 500	1.000	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	ufc/g
Listeria m.	-	O.M. 7/12/93	MPN/g

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM
