

	tipo documento	Edizione	Revisione	cod. identificazione
	MODULO	26-07-2022	1	2 / 2021
	titolo documento			
	SCHEDA TECNICA	LAMINA DI FUNGHI PORCINI PANATA E CONGELATA		Pag. 1 di 2

PRODOTTO

LAMINA DI FUNGHI PORCINI PANATA E CONGELATA

Descrizione prodotto	Lamina di funghi Porcini Boletus edulis e relativo gruppo, panati e congelati.
Caratteristiche Organolettiche	Colore dal giallo chiaro al marrone/bruno, odore e sapore tipici di fungo.
Ingredienti	70% Funghi Porcini (Boletus edulis e rel. gr.), con panatura 30 % (farina di frumento oo (<u>glutine</u>), farina di mais).
Durabilità del prodotto/shelf life	Mesi 18
Conservazione magazzino	Temperatura - 18° C
Trasporto	Temperatura - 18° C
Caratteristiche Chimiche	Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.
Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	Carica batterica totale con valori compresi tra m=500.000 ufc/g ed M=2.500.000 ufc/g dove m=valore ottimale ed M= valore di accettabilità. Coliformi tot. : < 1.000 ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: < 110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.) Muffe: < 5000 ufc/g
Corpi estranei	Assenti
Controllo qualità	Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector il quale viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato. L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° < -18°C)
Etichettatura	Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)
Confezione	Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici. Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.
OGM	Il prodotto NON contiene OGM (organismi geneticamente modificati) ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.

