



S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento	<b>MODULO</b>	28-09-2021	Edizione	1	Revisione	2 / 2021	cod. identificazione	<b>SCH 24</b>
titolo documento	<b>SCHEDA TECNICA FUNGHI MISTI FMA C</b>						<b>Pag. 1 di 2</b>	

<b>Cod.Art.</b>	<b>PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN</b>
0317	MISTO FUNGHI FMA+C	8016550000317

Descrizione prodotto	Miscela di funghi calibrati dall'aspetto omogeneo, sani, puliti e congelati IQF.
Caratteristiche Organolettiche	Colori dal beige al giallo al marrone scuro, sapore e profumo tipico dei funghi.
Ingredienti	Fungo prataiolo ( <i>Agaricus bisporus</i> ), Geloni ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ), Shiitake ( <i>Lentinus edodes</i> ), Nameko ( <i>Pholiota mutabilis</i> ), Pinarello ( <i>Boletus luteus</i> ), e 5% di Porcino ( <i>Boletus edulis</i> e rel. gruppo).
Confezione	LDPE 04 – Raccolta plastica
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. Enterobacteriaceae : < 5 x 10 <sup>3</sup> 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 che 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.

**ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO NEL  
REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED  
INTEGRAZIONI**

Presente come ingrediente

Presenza per  
contaminazione crociata

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>

OGM

**il prodotto NON contiene OGM ( organismi geneticamente modificati ) ed  
alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza

**Europa - R.P.C. - Cile**

Valori nutrizionali\*

<b>Valore energetico</b>	<b>27 kcal/113 kJ</b>
<b>Grassi</b>	<b>&lt; 0,5 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>3,3 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>1,2 g</b>
<b>Fibre</b>	<b>1,3 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>2,2 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0,02 g</b>

\*per 100g di prodotto

Istruzioni per l'uso

**Cucinare senza scongelare. Prima della cottura, sciacquare velocemente i  
funghi congelati sotto acqua corrente.**

Certificazione N° IT09/0134 Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009

Certificazione N° IT12/0291 Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012

Certificazione N° IT286286 IFS Food - Certificata dal 07.11.2018