

 Surmont	SPECIFICA	SGAP01
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	Rev 02 del 05/10/1999	
Pag. 1 di 2		

Nome prodotto	MISTO FUNGHI TRIFOLATO "SARTOR" SURGELATO IQF	Data:
Codice interno	SCR001	28/03/2008

Descrizione del prodotto

Contorno pronto a base di funghi, cotto e surgelato.

Il prodotto è ottenuto da una miscela di funghi coltivati e silvestri; i funghi sono miscelati nelle proporzioni prestabilite, trifolati con aglio, olio e prezzemolo, surgelati e confezionati.

Elenco ingredienti

Funghi misti (95%): Agaricus bisporus (Champignon), Pholliota mutabilis nameko (Famigliola gialla), Pleurotus ostreatus (Gelone), Lentinus edodes (Shiitake), Boletus edulis e relativo gruppo 10 % (Porcino), Suillus luteus (pinarello); olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale.

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.).

Caratteristiche organolettiche e visive

Colore:	Da bianco avorio a marroncino.
Sapore:	Tipico del fungo trifolato, senza retrogusti estranei
Odore:	Tipico di fungo trifolato, intenso e gradevole.
Aspetto:	Da surgelato, pezzi irregolari di funghi in IQF con foglioline di prezzemolo tritate; dopo cottura il prodotto appare abbastanza asciutto, con funghi in pezzi ben visibili.
Consistenza:	Tenera, non flaccida o molle.

Modalità di preparazione

In padella: versare il contenuto della busta, riscaldare per circa 3 minuti e mescolare di tanto in tanto.

In forno microonde: versare il contenuto della busta in un contenitore per microonde e scaldare in forno a 750W per 4 minuti circa.

Caratteristiche chimico fisiche

	V standard	V limite	u.m.
Residuo secco	9 - 15		%
NaCl	0,7 - 1,1		%
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	DM 27/08/04 e succ. mod		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod.		
<i>Difettosità:</i>			
Corpi estranei		assenti	n°/1000g



Surmont

SPECIFICA

SGAP01

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev 02 del 05/10/1999

Pag. 2 di 2

Nome prodotto	MISTO FUNGHI TRIFOLATO "SARTOR" SURGELATO IQF	Data:
Codice interno	SCR001	28/03/2008

Caratteristiche microbiologiche

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 50.000	500.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 100	1.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti e muffe	< 100	1.000	ufc/g
Salmonella	assente		ufc/25g
Listeria	assente		ufc/g

Informazioni nutrizionali

	Valore medio su 100 g	u.m.
Valore energetico	76 / 313	Kcal / Kj
Proteine	2,4	g
Carboidrati	2,3	g
Lipidi	6,3	g

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario:	Buste sigillate in film accoppiato OPET/PE per uso alimentare da 500 g
Imballo secondario:	Cartoni sigillati da 12 buste
Unità di vendita:	Pallet da 72 cartoni
Pallet:	Tipo EPAL
Etichettatura:	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:	18 mesi dalla data di produzione
Modalità di Trasporto	Temperatura < -18° C

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM