

Scheda tecnica di prodotto

Nome prodotto	MISTO FUNGHI CONGELATO
Denominazione legale	<i>Miscela di funghi coltivati e silvestri, congelati</i>
Produttore	Surmont
Codice interno	CMB019
Descrizione	<i>Il prodotto è ottenuto da una mix di funghi coltivati e silvestri. I funghi, dopo la raccolta, vengono mondati o lavati, cernitati, tagliati, congelati, miscelati e confezionati.</i>
Ingredienti	<i>Funghi: gelone (Pleurotus ostreatus), champignon (Agaricus bisporus), shiitake (Lentinus edodes), famigliola gialla (Pholiota nameko), pinarello (Suillus luteus). Non contiene additivi o allergeni (Reg.CE 1169/11 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>
Preparazione	<i>Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso e utilizzare come il fresco.</i>
Origine	<i>UE/Extra UE</i>
Avvertenze	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Vario, tipico delle specie di funghi presenti.</i>
Sapore	<i>Tipico di fungo, senza retrogusto amarognolo o acidulo.</i>
Odore	<i>Tipico, gradevole, di fungo fresco.</i>
Aspetto	<i>Caratteristico di ogni singola specie; tagliati in cubi o interi a seconda della specie</i>
Consistenza	<i>Soda, non legnosa né flaccida.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Buste sigillate per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>6x1 kg</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL</i>
Identificazione	<i>Etichetta posta sulla busta e sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sulla confezione, come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo di produzione)+ N (numero linea di confezionamento)</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto *MISTO FUNGHI CONGELATO*
Denominazione *Miscela di funghi coltivati e silvestri, congelati*
Codice interno *CMB019*

Parametri chimico-fisici

	Standard	Limite	u.m.
Parametri Dimensionali			
Dimensioni	da 20 a 50 mm		mm
Parametri chimici			
Radioattività	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 396/05 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		

Composizione	Pezatura	u.m.
Champignon (<i>Agaricus bisporus</i>)	fette	%
Famigliola gialla (<i>Pholliota nameko</i>)	interi	%
Gelone (<i>Pleorotus ostreatus</i>)	cubi irregolari	%
Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>),	quarti di cappello	%
Pinarello (<i>Suillus luteus</i>)	cubi irregolari	- %

Difettosità	Standard	Limiti	u.m.
E.M.*	assente		%/500g
E.V.M.*	max 1		%/500g
agglomerati**	max 5		n°/500g
briciole (< 1 cm ²)	max 10		%/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

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	5.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti	< 1000	2.000	ufc/g
Muffe	< 500	1.000	ufc/g
Salmonella spp.		assente/25g	-
Listeria m.	<10	100	ufc/g


Valori Nutrizionali

	su 100g
Energia (kJ)	96
Energia (kcal)	23
Grassi (g)	0,5
di cui acidi grassi saturi (g)	0,10
Carboidrati (g)	1,5
di cui zuccheri (g)	1,5
Fibre (g)	2,4
Proteine (g)	18,0
Sale (g)	0,03

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

