

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO:  
FUNGHI PORCINI SECCHI  
GR. 200 COMMERCIALE CATERING**

**CODICE ARTICOLO:** SCR200  
**CODICE A BARRE EAN 13:** 8018532002029  
**CODICE INTRASTAT:** 03127900

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Funghi della specie Boletus Eduli e relativo gruppo, ottenuto dalla lavorazione dei funghi freschi raccolti nei vari paesi di produzione. I funghi vengono puliti dalla terra e da eventuali parti tarlate, quindi tagliati a fette essiccati al sole. Vengono poi selezionati da personale esperto, passati al metal-detector, posti in sacchi per alimenti e stoccati in celle frigorifere.

**GENERE:** Boletus

**SPECIE:** edulis e relativo gruppo, edulis, aereus, aestivlis e pinophilus

**ESSICCAZIONE:** naturale o al forno; senza aggiunta di conservanti o altre sostanze

**DENOMINAZIONE D.P.R. 249 del 9/10/98:** commerciale.

**RACCOLTO:** 2021

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE E VISIVE**

**ASPETTO:** fette complete e/o sezioni di cappello e/o gambo anche a pezzi con briciole non superiori al 15% di massa/massa, presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione.

**COLORE all'atto del confezionamento:** da marrone chiaro a marrone scuro, con non più del 20% massa/massa d'imenio annerito.

**SAPORE:** tipico del fungo porcino, senza retrogusti estranei.

**ODORE:** tipico del fungo porcino, senza sapori o odori estranei.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**UMIDITA':** max 12% +/-2% m/m

**LARVE E MUFFA:** assenti

**CORPI ESTRANEI:** assenti

**TRAMITI DI LARVE:** meno del 25% m/m

**RESIDUI ANTIPARASSITARI:** entro i limiti di legge (D.M. 09 nov. 2007)

**RADIOATTIVITA':** entro i limiti di legge (Reg. CE 1635/2006)

**METALLI PESANTI:** entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/06 19/12/06)

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI PRODOTTO**

**CALORIE** 905 kj / 214 kcal

**GRASSI :** 2 g di cui grassi saturi : 0,6 g

**CARBOIDRATI:** 18 g di cui zuccheri 6,4 g

**PROTEINE:** 29 g

**SALE:** 0,02 g

**IMBALLO E CONSERVAZIONE**

**CONFEZIONE:** sacchetto per alimenti

**PESO NETTO:** gr. 200

**IMBALLO:** cartoni da n. 35 pezzi, misure mm. 700X380X300

**LUOGO DI CONFEZIONAMENTO:** Castelfranco Veneto (TV), Borgo Treviso n. 222

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco e asciutto

**SHELF-LIFE:** 12 mesi dal confezionamento

**TRASPORTO:** con automezzo chiuso, pulito e asciutto, o camion frigo.



## CONTROLLO QUALITÀ

**RESPONSABILE:** Dolores Miatello, Micologo iscritto al n. 90 Registro Micologi Regione Veneto.  
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.

## ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

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

Castelfranco Veneto, 28 ottobre 2021

