

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome prodotto

Foto

FUNGHI TRIFOLATI IN OLIO SECCH. KG 5
VERSOR



1. DETTAGLI PRODOTTO

DESCRIZIONE	Funghi trifolati in olio
PESO	5 kg
CODICE	S5 FB5
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto ad uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce, si presta bene anche per le preparazioni di ricette in cucina

2. DETTAGLI PRODUTTORE

PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Castellani Giorgia
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	info@pralver.com

3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI

NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Funghi prataioli (Agaricus Bisporus)	80 %	Funghi prataioli	Italia / Europa
Olio di semi di girasole	17.5%	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	2%	Cloruro di sodio	Italia
Amido	0.1%	Amido	Italia
Pepe	0.1%	Pepe	Indonesia / Vietnam / India
Aromi	0.1%	Aromi	Europa / Paesi extra CEE
Correttore di acidità: E330	0.1%	Acido citrico	PRC
Antiossidante: E300	0.1%	Acido ascorbico	PRC

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO

	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
--	----------	-----------------------------------



VALORE ENERGETICO		
PROTEINE		
CARBOIDRATI		
Di cui zuccheri		
GRASSI		
Di cui saturi		
Di cui monoinsaturi		
Di cui polinsaturi		
FIBRE		
SODIO (mg)		
SALE		

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido citrico	E330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
Acido ascorbico	E300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1 %
AIUTI DI PROCESSO						
				SI		NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?				X		
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?						X

5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Funghi prataioli (Agaricus Bisporus) 80%, olio di semi di girasole, sale, amido, pepe, aromi, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	30 giorni
	Una volta aperto	3 / 4 giorni
DURATA	Data di scadenza	
	Da consumarsi preferibilmente entro	90 giorni
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Confezionato	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
	Una volta aperto	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
PAESE D'ORIGINE	Italia / Europa	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	80%	
BARCODE	Unità	8033109085014

6. HACCP E METODI DI PROCESSO	
Guardare modulo allegato	



7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC				
Coliformi				
S. Aureus				
E. Coli				
Salmonella spp/25g				
Listeria spp/25g				
Lieviti				
Muffe				
Clostridium spp				

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	5.20	+/- 0.2	
Aw			
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE	2.5 %	± 0.5	

9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	1
SCATOLE PER STRATO	20
STRATI PER PALLET	5/6
ALTEZZA PALLET	
TIPO DI PALLET USATO	EURO:
	CHEP:

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	
CONFEZIONE ESTERNA	
TERZIARIA	

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA					
TERZIARIA					X

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Secchiello in PP
È RICICLABILE?	SI

10. TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online



MEDIA	Target: 5250 g
-------	----------------

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Delicato
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Giallo - Nocciola

12. OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

13. ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

13. CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile		X



(Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia teernifolia) e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

15. GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

16. AUTORIZZAZIONE

NOME PRODOTTO	Funghi trifolati in olio VERSOR
CODICE PRODOTTO	S5 FB5
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	<p>Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo.</p> <p>Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita.</p> <p>La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.</p>