



# Scheda Tecnica



|                           |   |
|---------------------------|---|
| Nome prodotto             | FUNGHI PORCINI CONGELATI<br>EXTRA SFUSO                     |
| Codice interno            | LFPCE12C  |
| Codice EAN                | 8056045620255   |
| TMC                       | 547 Giorni  |
| Ingredienti               | FUNGHI PORCINI<br>(Boletus Edulis e relativo gruppo)        |
| Imballo primario          | Buste sigillate in materiale<br>plastico per uso alimentare |
| Imballo secondario        | Cartoni sigillati   |
| Peso netto                | Kg. 12  |
| Pezzi per confezione      | 1   |
| Confezioni per strato     | 5   |
| Strati per pallet         | 5   |
| Confezioni per pallet     | 25  |
| Pallet                    | EPAL  |
| Lotto                     | Riportato sull'etichetta del<br>cartone e della busta       |
| Conservazione e trasporto | <-18  |

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Controllo Micologico   | Ai sensi del DPR 376/95, i prodotti sono sottoposti a controllo micologico da parte del micologo interno all'azienda.   |                 |
| Origine  | Paesi Balcanici   |                 |
| Forma e Pezzatura  | Funghi interi di dimensione e peso variabile  |                 |
| Requisiti di Sicurezza   | Il prodotto è conforme alle vigenti normative comunicazione in tema di sicurezza alimentare.<br>Piombo                    Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.<br>Cadmio                    Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.<br>Nitrati                     Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.<br>Nitriti                     Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.<br>Radioattività             Conforme al Regolamento 737/90/CE e succ.<br>Fitofarmaci                Conforme al Regolamento 178/06/CE e succ. |                 |
| Valori Nutrizionali  | Valore energetico   | 22 kcal/94 kJ   |
| I valori relativi alla composizione chimica ed al profilo microbiologico sono il risultato della media di un gran numero di analisi che la ditta periodicamente e sistematicamente effettua sulle materie prime al momento del loro approvvigionamento e sul prodotto finito prima dell'immissione in commercio. | Proteine  | 4,0 g           |
|  | Carboidrati   | 0,8 g           |
|  | di cui zuccheri   | 0,7 g           |
|  | Grassi  | 0,7 g           |
|  | di cui acidi saturi   | 0,1 g           |
| Profilo Microbiologico   | Salmonella spp.   | Assente in 25 g |
|  | Stafilococco aureo  | < 100 ufc/g     |
|  | Escherichia coli  | < 100 ufc/g     |
| Profilo Organolettico  | Tipico dei funghi che lo compongono.<br>Le eventuali imperfezioni che il prodotto può presentare derivano dalla sua naturalità, non essendo i prodotti sottoposti ad alcun processo chimico né fisico diverso dal congelamento.   |                 |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Modalità di conservazione | In congelatori del tipo **** o **, entro la data indicata in etichetta.<br>In congelatori del tipo **, entro 30 giorni dall'acquisto.<br>In congelatori del tipo *, entro 7 giorni dall'acquisto.<br>In frigorifero, entro 24 ore dall'acquisto.   |
| TMC Conservabilità        | 18 mesi<br>Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore successive e mai ricongelato. |
| Modalità di impiego       | I prodotti devono essere consumati previa cottura in olio o direttamente in forno.   |

