



Scheda Tecnica



Nome prodotto	FUNGHI PORCINI SECCHI
Codice interno	LFPSSG500C
Codice EAN	8056045620828
TMC	12 mesi
Ingredienti	Funghi Porcini secchi a fette (Boletus edulis e relativo gruppo)
Imballo primario	Buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare
Imballo secondario	Cartoni sigillati
Peso netto	Gr. 500
Pezzi per confezione	10
Confezioni per strato	5
Strati per pallet	5
Confezioni per pallet	25
Pallet	EPAL
Lotto	Riportato sull'etichetta del cartone e della busta
Conservazione e trasporto	Temperatura ambiente

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	Cubetti 20x20 mm, strisce 20x30 mm, fette 30x60 mm	
Requisiti di Sicurezza	Il prodotto è conforme alle vigenti normative comunicazione in tema di sicurezza alimentare.	
	Piombo	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Cadmio	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Nitrati	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Nitriti	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Radioattività	Conforme al Regolamento 737/90/CE e succ.
	Fitofarmaci	Conforme al Regolamento 178/06/CE e succ.
Valori Nutrizionali	Valore energetico	302 kcal/1271 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	30,4 g
	Carboidrati	29,4 g
	di cui zuccheri	2,6 g
	Grassi	2,7 g
	di cui acidi saturi	0,5 g
	Fibre alimentari	19,3 g
	Sale	0,0 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. 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	Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, purchè lontano da fonti di calore o meglio in frigo o in congelatore.
Conservabilità	Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta.
Modalità di impiego	I prodotti devono essere consumati previ risciacquo e cottura.

