



Scheda Tecnica



Nome prodotto	FUNGHI PORCINI CONGELATI 1° SCELTA
Codice interno	LFPCIIG30012
Codice EAN	8056045620835
TMC	547 Giorni
Ingredienti	FUNGHI PORCINI (Boletus Edulis e relativo gruppo)
Imballo primario	Buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare
Imballo secondario	Cartoni sigillati
Peso netto	Gr. 300
Pezzi per confezione	12
Confezioni per strato	6
Strati per pallet	8
Confezioni per pallet	48
Pallet	EPAL
Lotto	Riportato sull'etichetta del 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.	
	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	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. 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. In congelatori del tipo **, entro 30 giorni dall'acquisto. In congelatori del tipo *, entro 7 giorni dall'acquisto. In frigorifero, entro 24 ore dall'acquisto.
TMC Conservabilità	18 mesi 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.

