

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Nome prodotto</b>        | <b>BABY PORTOBELLO FETTE SURGELATO- FUNGO ITALIANO SQNPI "CUCINA SARTOR"</b>  |
| <b>Denominazione legale</b> | <b>Funghi champignon varietà crema (<i>Agaricus bisporus</i>) a fette surgelati</b>   |
| <b>Codice interno</b>       | <b>RCH027</b>   |
| <b>Descrizione</b>          | <i>Il prodotto è ottenuto da funghi prataioli coltivati varietà crema (<i>Agaricus bisporus</i>), idonei alla surgelazione, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni e da alterazioni. Il prodotto dopo la raccolta viene toelettato, calibrato, lavato, cernitato, affettato, surgelato con tecnologia IQF, vagliato e confezionato. il prodotto è raccolto a mano, ha filiera controllata certificata, origine Italia ed ha certificazione SQNPI (Sistema Qualità nazionale produzione integrata)</i> |
| <b>Ingredienti</b>          | <i>Fungo champignon varietà crema (<i>Agaricus bisporus</i>)<br/>Non contiene additivi o allergeni aggiunti (Reg.CE 1169/11 e succ. mod.). La materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>   |
| <b>Preparazione</b>         | <i>Non serve scongelare. Lavare i funghi velocemente sotto acqua corrente. Soffriggere uno spicchio d'aglio con un filo d'olio extra vergine di oliva e versare i funghi. Aggiungere il sale e cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura aggiungere prezzemolo tritato.</i>  |
| <b>Origine</b>              | <i>Italia</i>   |
| <b>Avvertenze</b>           | <i>Da consumarsi previa cottura.</i>  |

## Caratteristiche organolettiche

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Colore</b>      | <i>Nocciola</i>  |
| <b>Sapore</b>      | <i>Tipico del prataiolo fresco, senza retrogusti estranei.</i> |
| <b>Odore</b>       | <i>Intenso, tipico, senza odori estranei.</i>                  |
| <b>Aspetto</b>     | <i>Fette di spessore calibrato.</i>                            |
| <b>Consistenza</b> | <i>Soda, tipica della specie.</i>                              |

## Confezionamento, imballaggio e conservazione

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Imballo primario</b>          | <i>Buste sigillate per uso alimentare</i>  |
| <b>Imballo secondario</b>        | <i>Cartoni sigillati</i>   |
| <b>Peso netto</b>                | <i>300 g</i>   |
| <b>Pallet</b>                    | <i>Tipo EPAL + film estensibile</i>  |
| <b>Identificazione</b>           | <i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>  |
| <b>Lotto</b>                     | <i>Riportato sulla confezione, come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo di produzione)+ N (numero linea di confezionamento)</i> |
| <b>Conservazione e trasporto</b> | <i>Temperatura &lt; -18° C</i>   |
| <b>TMC (mesi)</b>                | <i>24</i>  |

**Nome prodotto** *BABY PORTOBELLO FETTE SURGELATO- FUNGO ITALIANO SQNPI "CUCINA SARTOR"*  
**Denominazione** *Funghi champignon varietà crema (Agaricus bisporus) a fette surgelati*  
**Codice interno** *RCH027*

### Parametri chimico-fisici

|   | <i>standard</i>                   | <i>limite</i> | <i>units</i>    |
|---|-----------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>Parametri Dimensionali</b>                   |                                   |               |                 |
| <i>Dimensione pezzi</i>                         | <i>da 20 a 40</i>                 |               | <i>mm</i>       |
| <i>Spessore fetta</i>                           | <i>da 6 a 8</i>                   | -             | <i>mm</i>       |
| <b>Parametri Chimici</b>                        |                                   |               |                 |
| <i>Residui di pesticidi o sostanze chimiche</i> | <i>Reg CE 396/05 e succ. mod.</i> |               |                 |
| <i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>                 | <i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i> |               |                 |
| <b>Difettosità</b>                              |                                   |               |                 |
| <i>Corpi estranei</i>                           | <i>assenti</i>                    |               | <i>%/1000g</i>  |
| <i>E.V.M.*</i>                                  | <i>assenti</i>                    |               | <i>%/1000g</i>  |
| <i>Agglomerati**</i>                            | <i>max 6</i>                      |               | <i>n°/1000g</i> |
| <i>Fette fuori dimensione</i>                   | <i>max 5</i>                      |               | <i>%/1000g</i>  |
| <i>Fette di spessore fuori misura</i>           | <i>max 3</i>                      |               | <i>%/1000g</i>  |

\*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M.= Materiale Vegetale Estraneo

\*\* min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

### Specifiche microbiologiche

|                               | <i>V standard</i>     | <i>V max</i>        | <i>u.m.</i>  |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|--------------|
| <i>Carica Mesofila Totale</i> | <i>&lt; 5.000.000</i> | <i>10.000.000</i>   | <i>ufc/g</i> |
| <i>Coliformi Totali</i>       | <i>&lt; 1.000</i>     | <i>10.000</i>       | <i>ufc/g</i> |
| <i>E. coli</i>                | <i>&lt; 10</i>        | <i>100</i>          | <i>ufc/g</i> |
| <i>Lieviti</i>                | <i>&lt; 500</i>       | <i>1.000</i>        | <i>ufc/g</i> |
| <i>Muffe</i>                  | <i>&lt; 1.000</i>     | <i>2.000</i>        | <i>ufc/g</i> |
| <i>Salmonella spp.</i>        | -                     | <i>assente/25g</i>  | -            |
| <i>Listeria m.</i>            | -                     | <i>O.M. 7/12/93</i> | -            |

### Valori Nutrizionali

|                                       | <i>su 100g</i> |
|---------------------------------------|----------------|
| <i>Energia (kJ)</i>                   | <i>85</i>      |
| <i>Energia (kcal)</i>                 | <i>20</i>      |
| <i>Grassi (g)</i>                     | <i>0,3</i>     |
| <i>di cui acidi grassi saturi (g)</i> | <i>0,1</i>     |
| <i>Carboidrati (g)</i>                | <i>1,6</i>     |
| <i>di cui zuccheri (g)</i>            | <i>0,4</i>     |
| <i>Fibre (g)</i>                      | <i>1,4</i>     |
| <i>Proteine (g)</i>                   | <i>2,0</i>     |
| <i>Sale (g)</i>                       | <i>0,0</i>     |

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



