

<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>) 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



