
Nome prodotto	PORCINI FETTE CONGELATI 300g MARCHIO CUCINA SARTOR
Denominazione legale	Funghi Porcini fette congelati (Boletus edulis e relativo gruppo)
Produttore	Surmont
Codice interno	RPO013
Descrizione	<i>Il prodotto è ottenuto da funghi silvestri della specie Boletus edulis e relativo gruppo, freschi, idonei alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, esenti da infestazioni in atto e da alterazioni. Il prodotto dopo la raccolta viene pulito, cernitato, affettato, congelato in fette individuali e confezionato.</i>
Ingredienti	<i>Porcino (Boletus edulis e relativo gruppo)</i> <i>Non contiene additivi o allergeni (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>
Preparazione	<i>Non serve scongelare. Lavare i funghi velocemente sotto acqua corrente fredda, versare in una padella con un filo di olio extravergine d'oliva. Salare e pepare quanto basta, scodellare a fuoco moderato per circa 12 minuti. Aggiungere prezzemolo tritato.</i>
Origine	<i>UE/EXTRA UE</i>
Avvertenze	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Cuticola da marrone a bruno, carne bianca, imenoforo da giallo a verde chiaro.</i>
Sapore	<i>Caratteristico del porcino.</i>
Odore	<i>Aromatico, tipico del prodotto fresco.</i>
Aspetto	<i>Fette di porcino, di dimensioni variabili e spessore uniforme.</i>
Consistenza	<i>Soda, compatta.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Buste sigillate per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati contenenti 8 buste</i>
Peso netto	<i>300g</i>
Imballi x pallet	<i>72 ct (8x9ct)</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL</i>
Identificazione	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sulla confezione, come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo di produzione)+ N (numero linea di confezionamento)</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto *PORCINI FETTE CONGELATI 300g MARCHIO CUCINA SARTOR*
Denominazione legale *Funghi Porcini fette congelati (Boletus edulis e relativo gruppo)*
Codice interno *RPO013*

Parametri chimico-fisici

	standard	limite	units
Parametri Dimensionali			
Dimensioni	spessore fette 4 - 8		mm
Parametri Chimico-fisici			
Radioattività	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Categoria merceologica	FUN		mg/kg
Difettosità			
	standard		u.m.
E.M.*	assenti		%/500g
E.V.M.*	max 1 (n°)		/500g
agglomerati**	max 3		n°/500g

*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

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	10.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti	< 5000	10.000	ufc/g
Muffe	< 500	1.000	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	ufc/g
Listeria m.	<10	100	ufc/g

Valori Nutrizionali

	su 100g
Energia (kJ)	129
Energia (kcal)	31
Grassi (g)	0,7
di cui acidi grassi saturi (g)	0,00
Carboidrati (g)	1,0
di cui zuccheri (g)	1,0
Fibre (g)	2,5
Proteine (g)	3,9
Sale (g)	0,10

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



