

Scheda tecnica di prodotto

Nome prodotto	PORCINI INTERI CONGELATI CUCINA SARTOR
Denominazione legale	Funghi Porcini interi congelati (Boletus edulis e relativo gruppo)
Produttore	Surmont
Codice interno	RPO023
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, congelato 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, tagliarli in cubi o a fette e versali in una padella con un filo di olio extravergine d'oliva.salare e pepare quanto basta, scodellare a fuoco moderato per circa 12 minuti. Aggiungete 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>Porcini interi</i>
Consistenza	<i>Soda, compatta.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Buste termosaldate idonee al contatto alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>12 x 300g</i>
Imballi x pallet	<i>90 ct (10 strati x 9ct)</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 INTERI CONGELATI CUCINA SARTOR*
Denominazione legale *Funghi Porcini interi congelati (Boletus edulis e relativo gruppo)*
Codice interno *RPO023*

Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
<i>Dimensioni medie del cappello</i>	<i><60</i>		<i>mm</i>
Parametri Chimico-fisici			
<i>Radioattività</i>	<i>Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.</i>		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	<i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i>		
Difettosità			
	<i>standard</i>		<i>u.m.</i>
<i>E.M.*</i>	<i>assenti</i>		<i>%/500g</i>
<i>E.V.M.*</i>	<i>max 0,5</i>		<i>/500g</i>
<i>agglomerati**</i>	<i>assenti</i>		<i>n°/500g</i>

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

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

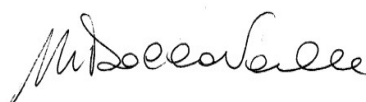
Specifiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>< 1.000.000</i>	<i>1.000.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>< 1.000</i>	<i>10.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>< 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti</i>	<i>< 1000</i>	<i>2.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Muffe</i>	<i>< 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>-</i>	<i>assente/25g</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>-</i>	<i>O.M. 7/12/93</i>	<i>ufc/g</i>

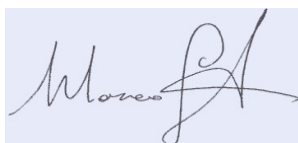
Valori Nutrizionali

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

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

