

## Scheda tecnica di prodotto

<b>Nome prodotto</b>	<b>MISTO FUNGHI TRIFOLATO "CUCINA SARTOR"</b>
<b>Denominazione legale</b>	<b>Preparazione alimentare a base di funghi cotta e surgelata</b>
<b>Codice interno</b>	<b>SCR033</b>
<b>Descrizione</b>	<i>Il prodotto è ottenuto da una miscela di funghi coltivati e silvestri, trifolati con oïlo, aglio e prezzemolo, surgelati e confezionati.</i>
<b>Ingredienti</b>	<i>Funghi in proporzione variabile 94% [(Champignon (<i>Agaricus bisporus</i>), Famigliola gialla (<i>Pholiota nameko</i>), Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>), Gelone (<i>Pleurotus ostreatus</i>), Porcino 10% (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), Pinarello (<i>Suillus luteus</i>)], oïlo extra vergine di oliva, oïlo di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio. Può contenere tracce di glutine, sedano, latte.</i>  <i>Non contiene additivi. Allergeni (Reg.CE 1169/11 e succ. mod.): vedere elenco ingredienti. 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>Note allergeni</b>	0
<b>Preparazione</b>	<i>In padella: versare il contenuto della busta ancora surgelato in una padella antiaderente, sufficientemente ampia, leggermente preriscaldata e cuocere per circa 3 minuti a fiamma medio-alta, mescolando di tanto in tanto. In forno a microonde: versare il contenuto della busta in un contenitore per microonde e scaldare a 750 W per 4 minuti circa (i tempi di cottura vanno aumentati di 1 minuto ogni 100 W in meno)</i>
<b>Avvertenze</b>	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

### Caratteristiche organolettiche

<b>Colore</b>	<i>Marrone, con variegature di colore verde dovute alla presenza di prezzemolo</i>
<b>Sapore</b>	<i>Tipico di fungo trifolato, con nota speziata di aglio e prezzemolo; assenza di retrogusti estranei, amaroognoli o eccessivamente aciduli</i>
<b>Odore</b>	<i>Delicato, gradevole, con leggera nota aromatica di aglio e prezzemolo, assenza di odori anomali o troppo pungenti.</i>
<b>Aspetto</b>	<i>Da surgelato: pezzi irregolari di funghi in IQF con foglioline di prezzemolo tritate. Dopo la cottura il prodotto appare abbastanza asciutto, con funghi ben visibili.</i>
<b>Consistenza</b>	<i>Soda ma tenera, tipica delle singole specie.</i>

### Confezionamento, imballaggio e conservazione

<b>Imballo primario</b>	<i>Buste sigillate in accoppiato COEX/PET MET/PE per uso alimentare</i>
<b>Imballo secondario</b>	<i>cartone sigillato</i>
<b>Peso netto</b>	<i>12 x 300g</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 (L + lettera che identifica l'anno di produzione+ nnn=giorno progressivo di produzione, N= numero linea di confezionamento )</i>
<b>Conservazione e trasporto</b>	<i>Temperature &lt; -18° C</i>
<b>TMC (mesi)</b>	<i>24</i>

**Nome prodotto** *MISTO FUNGHI TRIFOLATO "CUCINA SARTOR"*  
**Denominazione legale** *Preparazione alimentare a base di funghi cotta e surgelata*  
**Codice interno** *SCR033*

### Parametri chimico-fisici

	<i>V standard</i>	<i>limite</i>	<i>u.m.</i>
<b>Parametri dimensionali</b>			
<i>Dimensione pezzi (sul prodotto surgelato)</i>	<i>&lt;50</i>		<i>mm</i>
<b>Parametri chimico-fisici</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>n°/500g</i>
<i>agglomerati &gt; 5 cm (sul prodotto surgelato)</i>	<i>max 5</i>		<i>%/500g</i>

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

### Caratteristiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V tollerato</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>&lt; 100.000</i>	<i>500.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>&lt;500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>&lt;10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti e muffe</i>	<i>&lt;100</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>-</i>	<i>assente/25g</i>	<i>-</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>-</i>	<i>O.M. 7/12/93</i>	<i>-</i>

### Valori Nutrizionali

	<i>V. N. per 100 g</i>
<b>Energia (kJ)</b>	<i>278</i>
<b>Energia (kcal)</b>	<i>67</i>
<b>Grassi (g)</b>	<i>5,4</i>
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	<i>0,7</i>
<b>Carboidrati (g)</b>	<i>1,0</i>
<b>di cui zuccheri (g)</b>	<i>0,1</i>
<b>Fibre (g)</b>	<i>3,3</i>
<b>Proteine (g)</b>	<i>2,1</i>
<b>Sale (g)</b>	<i>0,90</i>

**Verifica RGQ**



**Approvazione PRO**



**Approvazione COM**

