

Nome prodotto	CHAMPIGNON FETTE TRIFOLATI SURGELATI
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di funghi champignon, cotta e surgelata.
Codice interno	SCR039
Descrizione	<i>Il prodotto è ottenuto a partire da funghi champignons, trifolati con aglio, olio e prezzemolo, surgelati e confezionati.</i>
Ingredienti	<i>Funghi champignons (Agaricus bisporus) 93%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio. Può contenere tracce di glutine, latte e sedano.</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>In padella: versare il prodotto ancora surgelato in una padella preriscaldata, cuocere per almeno 2 minuti a fuoco medio-alto, mescolando di tanto in tanto. In microonde: versare prodotto in un contenitore per microonde e scaldare a 750W per almeno 3 minuti (i tempi di cottura vanno aumentati di 1 minuto ogni 100 watt in meno).</i>
Origine	<i>Funghi champignon: Italia</i>
Avvertenze	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Marrone chiaro, con variegature di colore verde dovute alla presenza del prezzemolo.</i>
Sapore	<i>Tipico, di fungo trifolato, con nota speziata di aglio e prezzemolo.</i>
Odore	<i>Tipico di fungo, con leggera nota aromatica di aglio e prezzemolo.</i>
Aspetto	<i>Da surgelato, pezzi irregolari di funghi in IQF con foglioline di prezzemolo tritate; dopo cottura il prodotto appare abbastanza asciutto, con funghi in fette ben visibili.</i>
Consistenza	<i>Tenera, non fibrosa.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Buste sigillate per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati contenenti 12 buste</i>
Peso netto	<i>150g</i>
Imballi x pallet	<i>126 (9 ct x 14 strati)</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL + film estensibile</i>
Identificazione	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sulla confezione (L + lettera che identifica l'anno di produzione+ nnn=giorno progressivo di produzione, N=linea di confezionamento)</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto *CHAMPIGNON FETTE TRIFOLATI SURGELATI*
Denominazione legale *Preparazione alimentare a base di funghi champignon, cotta e surgelata.*
Codice interno *SCR039*

Parametri chimico-fisici

	<i>V standard</i>	<i>limite</i>	<i>u.m.</i>
Parametri dimensionali			
<i>Dimensione pezzi (sul prodotto surgelato)</i>	<i>< 50</i>		<i>mm</i>
Parametri chimico-fisici			
<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>		
Difettosità			
<i>Corpi estranei</i>	<i>assenti</i>		<i>n°/500g</i>
<i>agglomerati > 5 cm (sul prodotto surgelato)</i>	<i>max 5</i>		<i>%/500g</i>

Caratteristiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V tollerato</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>< 50.000</i>	<i>500.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>< 100</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>< 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti e muffe</i>	<i>< 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>
Energia (kJ)	<i>380</i>
Energia (kcal)	<i>92</i>
Grassi (g)	<i>6,9</i>
di cui acidi grassi saturi (g)	<i>0,9</i>
Carboidrati (g)	<i>1,9</i>
di cui zuccheri (g)	<i>0,1</i>
Fibre (g)	<i>4,1</i>
Proteine (g)	<i>3,9</i>
Sale (g)	<i>0,79</i>

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

