

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento MODULO	29-06-2022	Edizione 1	Revisione 2 / 2021	cod. identificazione SCH 1
	titolo documento SCHEDA TECNICA	FUNGHI PORCINI PRIMA			Pag. 1 di 2

PRODOTTO

FUNGHI PORCINI INTERI PRIMA

Caratteristiche Organolettiche	Porcini Interi di prima qualità, calibrati, scelti accuratamente, sani, puliti, congelati IQF. Colore della barba dal giallo al verde chiaro aroma tipico del fungo porcino. Pezzi con tramiti di larve <15%.
Prodotto:	Porcino (<i>Boletus edulis</i> e rel. gruppo.)
Durabilità del prodotto/shelf life	Mesi 18
Conservazione magazzino	Temperatura - 18° C
Trasporto	Temperatura - 18° C
Caratteristiche Chimiche	Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Residui di Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.
Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	Carica batterica totale con valori compresi tra m=500.000 ufc/g ed M=2.500.000 ufc/g dove m=valore ottimale ed M= valore di accettabilità. Enterobacteriaceae : < 5 x 10 ³ ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: <110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.) Muffe e lieviti: < 5000 ufc/g
Corpi estranei	Assenti
Controllo qualità	Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector il quale viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato. L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° < -18°C)
Etichettatura	Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)
Confezione	Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici. Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.
Presente come ingrediente	
Presenza per	

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento MODULO	29-06-2022	Edizione 1	Revisione 2 / 2021	cod. identificazione SCH 1
	titolo documento SCHEDA TECNICA	FUNGHI PORCINI PRIMA			Pag. 2 di 2

**ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO
NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED
INTEGRAZIONI**

contaminazione crociata

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

OGM **il prodotto NON contiene OGM (organismi geneticamente modificati) ed
alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza **Europa**

Valori nutrizionali

Valore energetico	26 kcal/107 kJ
Grassi	0,7 g
di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	2,5 g
Proteine	3,9 g
Sale	<0,01 g

**per 100g di prodotto*

Istruzioni per l'uso

**Cucinare senza scongelare. Prima della cottura, sciacquare velocemente i
funghi congelati sotto acqua corrente.
Il prodotto necessita di cernita/controllo prima della cottura.**

Certificazioni

Certificazione ISO 9001 N° IT09/0134 dal 06.03.2009

Certificazione ISO FSSC 22000 N° IT22/00000077 dal 13.06.2022