

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento <b>MODULO</b>	<b>10-07-2022</b>	Edizione 1	Revisione 2 / 2021	cod. identificazione <b>SCH 26</b>
	titolo documento <b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>GRAN MISTO FUNGHI FMA</b>			<b>Pag. 1 di 2</b>

**PRODOTTO**

GRANMISTO FUNGHI FMA

Descrizione prodotto	<b>Miscela di funghi dall'aspetto omogeneo, sani, puliti e congelati IQF.</b>
Caratteristiche Organolettiche	<b>Colori dal beige al giallo acceso, sapore e profumo tipico dei funghi.</b>
Prodotto:	<b>Geloni (<i>Pleurotus ostreatus</i>), Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>), Nameko (<i>Pholiota mutabilis</i>), Pinarello (<i>Boletus luteus</i>) e 10% Porcino (<i>Boletus edulis</i> e rel. gruppo).</b>
Durabilità del prodotto/shelf life	<b>18 mesi</b>
Conservazione magazzino	<b>Temperatura - 18° C</b>
Trasporto	<b>Temperatura - 18° C</b>
Caratteristiche Chimiche	<b>Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.</b>
Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	<b>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 : &lt; 5 x 10<sup>3</sup> ufc/g Escherichia coli: &lt; 10 ufc/g Staphylococcus aureus: &lt; 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: &lt;110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.) Muffe: &lt; 5000 ufc/g</b>
Corpi estranei	<b>Assenti</b>
Controllo qualità	<b>Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector che 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° &lt; -18°C)</b>
Etichettatura	<b>Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)</b>
Confezione	<b>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.</b>

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento <b>MODULO</b>	<b>09-03-2021</b>	Edizione 1	Revisione 1 / 2021	cod. identificazione <b>SCH 10</b>
	titolo documento <b>SCHEDA TECNICA GRAN MISTO FUNGHI FMA</b>				<b>Pag. 2 di 2</b>

ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED INTEGRAZIONI	Presente come ingrediente	Presenza per 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 **Paesi Balcanici - R.P.C. - Cile**

Valori nutrizionali

<b>Valore energetico</b>	<b>23 kcal/96 kJ</b>
<b>Grassi</b>	<b>&lt; 0,5 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>2,5 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0,9 g</b>
<b>Fibre</b>	<b>1,2 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>1,9 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0,02 g</b>

*\*per 100g di prodotto*

Istruzioni per l'uso **Cucinare senza scongelare. Prima della cottura, sciacquare velocemente i funghi congelati sotto acqua corrente.**

Certificazioni **Certificazione ISO 9001 N° IT09/0134 dal 06.03.2009**  
**Certificazione ISO FSSC 22000 N° IT22/00000077 dal 13.06.2022**