



SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

FUNGHI PORCINI CONGELATI A CUBETTI – QUALITA' PRIMA – KG. 1

CODICE EAN 801853015012

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: funghi della specie Boletus Edulis e relativo gruppo, ottenuto dalla lavorazione dei funghi freschi raccolti nei vari paesi di produzione. I funghi vengono selezionati in base alle dimensioni, puliti dalla terra e da eventuali parti tarlate, quindi tagliati a cubetti e posti nelle reti per il congelamento a -45° e poi in cella di conservazione a -18° .

GENERE: Boletus.

SPECIE: edulis e relativo gruppo, edulis, aereus, aestivalis e pinophilus.

CONGELAZIONE: in celle a -45° , senza aggiunta di conservanti o altre sostanze.

PROVENIENZA: europea.

RACCOLTO: 2019.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE

ASPETTO: cubetti di cappello e/o di gambo, presenza di frammenti provenienti da manipolazione.

COLORE all'atto del surgelamento: carne da bianca a crema, barba da bianca a giallina, testa da nocciola a marrone.

SAPORE: tipico del fungo porcino, senza retrogusti estranei.

ODORE: tipico del fungo porcino, senza sapori o odori estranei.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

LARVE: assenti.

CORPI ESTRANEI: assenti.

TRAMITI: meno dell'1%.

RESIDUI DI PESTICIDI: assenti.

CORPI ESTRANEI: minerali assenti (max 1% m/m), vegetali assenti (max 1% m/m).

CONTROLLO QUALITÀ

RESPONSABILE: Dolores Miatello, Micologo iscritto al n. 90 Registro Micologi Regione Veneto.

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 ($T^{\circ} < -18^{\circ}\text{C}$).

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 gr. di prodotto

VALORE ENERGETICO kJ 113 - 27 kcal

GRASSI 0.7 g di cui acidi grassi saturi 0.15 g

CARBOIDRATI 1.4 g di cui zuccheri 1.2 g

FIBRA 2.5 g

PROTEINE 3.9 g

SALE 0.13 g



CASELFUNGO s.n.c. di Miatello Dolores & C.

Borgo Treviso, 222 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy - Tel. 0423 497 202 - Fax 0423 497 336

www.caselfungo.com - caselfungo@caselfungo.com - Cod. Fisc. / Part. IVA 02175450267

CASELFUNGO

funghi di bosco

IMBALLO E CONSERVAZIONE

CONFEZIONE: sacchetto in polietilene per alimenti, riciclabile.

PESO NETTO CONFEZIONE: gr. 1000.

ETICHETTATURA: etichettatura del cartone e della singola confezione, riportante specie, peso netto, scadenza, lotto e modalità di conservazione, rispettante quanto previsto dal Regolamento UE N°1169/11 e da ogni altra normativa vigente in materia di etichettatura di alimenti e bevande.

IMBALLO: in cartoni da 10 confezioni.

SHELF-LIFE: 24 mesi dal confezionamento.

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO: Castelfranco Veneto (TV), Borgo Treviso n. 222.

TRASPORTO: temperatura -18°.

ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCCESSIVE 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

Castelfranco Veneto, 14 febbraio 2020



CASELFUNGO s.n.c. di Miatello Dolores & C.

Borgo Treviso, 222 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy - Tel. 0423 497 202 - Fax 0423 497 336
www.caselfungo.com - caselfungo@caselfungo.com - Cod. Fisc. / Part. IVA 02175450267