

CASELFUNGO

funghi di bosco

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

FUNGHI MISTI CONGELATI 5 FRUTTI CON PORCINI

CODICE PRODOTTO MC

CODICE EAN 801853110250

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO: Nameko intero, sgambato, a calibro medio - Shiitake a fette, solo teste - Pleurotus ostreatus a fette, solo teste - Champignon a fette teste e gambi – 10% Porcini a cubetti.

NOME SCIENTIFICO: Pholiota - Lentinus Edodes - Pleurotus Ostreatus – Agaricus Bisporus – Boletus Edulis e relativo gruppo

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

RACCOLTO: 2020

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

NAMEKO

La materia prima deve provenire da funghi freschi di buona qualità con le seguenti caratteristiche :

Cappello : Arancione - Marrone
Imenio : Arancione - Marrone
Carne : Arancione - Marrone
Odore : Tipico della specie
Sapore : Tipico della specie

Prodotto NON OGM

SHIITAKE

La materia prima deve provenire da funghi freschi di buona qualità con le seguenti caratteristiche :

Cappello : Marrone
Imenio : Lamelle bianche a quarti
Carne : Bianca
Odore : Tipico della specie
Sapore : Tipico della specie

Prodotto NON OGM

PLEUROTUS OSTREATUS

La materia prima deve provenire da funghi freschi di buona qualità con le seguenti caratteristiche :

Cappello : Marrone
Imenio : Lamelle chiare
Carne : Chiara
Odore : Tipico della specie
Sapore : Tipico della specie

Prodotto NON OGM



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

CHAMPIGNON

La materia prima deve provenire da funghi freschi di buona qualità con le seguenti caratteristiche :

Cappello :	Bianco - Crema
Imenio :	Bianco - Crema
Carne :	Bianco - Crema
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie

Prodotto NON OGM

PORCINI CUBI

La materia prima deve provenire da funghi freschi di buona qualità con le seguenti caratteristiche :

Cappello :	Marrone
Imenio :	Giallino - Verde
Carne :	Bianca
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie

Prodotto NON OGM

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori massimi)

Carica microbica totale :	< 1.000.000 ufc/g
Coliformi totale :	< 1.000 ufc/g
Escherichia coli :	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo :	< 10 ufc/g
Listeria Monocytogenes :	< 10 ufc/g
Salmonella :	assente / 25g
Micotossine :	assenti



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. 2500.

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 1 confezione.

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, 10 settembre 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