

|   |                |                                    |           |                      |
|---|----------------|------------------------------------|-----------|----------------------|
| <br>S. Martino di Lupari (PD) | tipo documento | Edizione                           | Revisione | cod. identificazione |
|   | <b>MODULO</b>  | <b>31-07-2016</b>                  | 1         | 6 / 2016             |
| titolo documento  |                |                                    |           |                      |
| <b>SCHEDA TECNICA</b>   |                | <b>FUNGHI PORCINI LAMINA PRIMA</b> |           | <b>Pag. 1 di 2</b>   |

| COD. ART. | PRODOTTO                       | COD. EAN      | PESO NETTO | COD. NOM. DOGANALE |
|-----------|--------------------------------|---------------|------------|--------------------|
| 0430      | FUNGHI PORCINI<br>LAMINA PRIMA | 8016550000430 | 1000 g     | 0710806990         |

Caratteristiche Organolettiche **Porcini scelti accuratamente tagliati a fette, sani, puliti, aroma tipico del fungo.**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Prodotto:                          | <b>Porcino ( Boletus edulis e rel. gruppo.)</b> |
| Tipo di confezione                 | <b>Busta in materiale PLT accoppiata</b>        |
| Confezioni per cartone             | <b>N. 4</b>                                     |
| Dimensione cartone                 | <b>h 205 larg 255 lung 370 ( 2N )</b>           |
| Cartoni per pallet                 | <b>N. 81</b>                                    |
| Altezza massima bancale            | <b>195</b>                                      |
| N° Strati x pallet                 | <b>N. 9</b>                                     |
| Peso lordo cartone                 | <b>kg. 4,5</b>                                  |
| Unità minima di vendita            | <b>g 1000</b>                                   |
| Peso lordo x unità                 | <b>g 1010</b>                                   |
| Peso netti x unità                 | <b>g 1000</b>                                   |
| Durabilità del prodotto/shelf life | <b>Mesi 18</b>                                  |
| Conservazione magazzino            | <b>Temperatura - 20° C</b>                      |
| Trasporto                          | <b>Temperatura - 18° C</b>                      |

Caratteristiche Chimiche **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.**

|  |  |
|--|--|
| Caratteristiche Microbiologiche<br>(conformi al Regolamento CE<br>N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93) | <b>Carica batterica totale con valori compresi tra<br/>m=500.000 ufc/g ed M=2.500.000 ufc/g<br/>dove m=valore ottimale ed M= valore di accettabilità.</b><br><b>Enterobacteriaceae : &lt; 5 x 10<sup>3</sup> ufc/g</b><br><b>Escherichia coli: &lt; 10 ufc/g</b><br><b>Staphylococcus aureus: &lt; 10 ufc/g</b><br><b>Salmonella: assente in 25g</b><br><b>Listeria monocytogenes: &lt; 110 ufc/g</b><br><b>Muffe: &lt; 5000 ufc/g</b> |
|--|--|

Corpi estranei **Minerali assenti (max 1% m/m - Vegetali assenti ( max 1% m/m)**

Controllo qualità **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° < -18°C)**

|   |   |                                    |               |                       |                                       |
|---|---|------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <br>S. Martino di Lupari (PD) | tipo documento<br><b>MODULO</b>           | <b>31-07-2016</b>                  | Edizione<br>1 | Revisione<br>6 / 2016 | cod. identificazione<br><b>SCH 22</b> |
|   | titolo documento<br><b>SCHEDA TECNICA</b> | <b>FUNGHI PORCINI LAMINA PRIMA</b> |               |                       | <b>Pag. 2 di 2</b>                    |

Etichettatura **Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)**

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

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.**

|                     |                          |                       |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| Valori nutrizionali | <b>Valore energetico</b> | <b>26 kcal/107 kJ</b> |
|                     | <b>Grassi</b>            | <b>0,7 g</b>          |
|                     | <b>di cui saturi</b>     | <b>&lt; 0,1 g</b>     |
|                     | <b>Carboidrati</b>       | <b>1,0 g</b>          |
|                     | <b>di cui zuccheri</b>   | <b>1,0 g</b>          |
|                     | <b>Fibre</b>             | <b>2,5 g</b>          |
|                     | <b>Proteine</b>          | <b>3,9 g</b>          |
|                     | <b>Sale</b>              | <b>0,13 mg</b>        |

*\*per 100g di prodotto*

Avvertenze per l'utilizzo **Il prodotto è semilavorato e necessita di ricontrollo/cernita prima della cottura.**

Certificazioni




**Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009**

**Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012**