



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PLEUROTUS TRIFOLATI IN OLIO

1. DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Pleurotus trifolati in olio
PESO	1700g
CODICE	

2. DETTAGLI PRODUTTORE	
PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Maddalena Cipriani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	export@pralver.com

3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Funghi Pleurotus (Ostreatus)	75%	Pleurotus Ostreatus	Cina
Olio di semi di girasole	23%	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	1.2%	Cloruro di sodio	Europa
Prezzemolo	0.2%	Prezzemolo	Europa
Cipolla	0.1%	Cipolla	UE / Extra CE
Aglio	0.1%	Aglio	PRC
Aromi	0.1%	Aromi sintetici	Europa
Pepe	0.1%	Pepe	Vietnam/India
Correttore di acidità: E330	0.1%	Correttore di acidità	PRC
Antiossidante: E300	0.1%	Antiossidante	PRC

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	125 Kcal / 515 kJ	
PROTEINE	2.19g	
CARBOIDRATI	0.1g	
Di cui zuccheri	<0.1g	
GRASSI	12.10g	
Di cui saturi	1.45g	
Di cui monoinsaturi	n/a	



Di cui polinsaturi	n/a	
FIBRE	3.6g	
SODIO (mg)	n/a	
SALE	1.52g	

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido ascorbico	E300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1%
Acido citrico	E330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1%
AIUTI DI PROCESSO						
				SI		NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?						X
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?						X

5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Funghi Pleurotus (Ostreatus) 70%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, cipolla, aglio, aromi, pepe, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	24 mesi
	Una volta aperto	2 / 3 giorni
DURATA	Data di scadenza	-
	Da consumarsi preferibilmente entro	X
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	-
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Confezionato	Conservare in luogo fresco e asciutto
	Una volta aperto	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
PAESE D'ORIGINE	Cina	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	80%	
BARCODE	8033109081788	

6. HACCP E METODI DI PROCESSO	
Guardare modulo allegato	

7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC	< 10 ufc/g	<10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 4833-1:2013
Coliformi	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 4832:2006
S. Aureus	-	-	-	-



E.Coli	-	-	-	-
Salmonella spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	UNI EN ISO 6579-1:2017
Listeria spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	UNI EN ISO 11290-1:2017
Lieviti	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 21527-1:2008
Muffe	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 21527-1:2008
Clostridium spp	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 15213:2003

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	4.2	+/-0.2	
Aw			
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE			

9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	6
SCATOLE PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	7
ALTEZZA PALLET	
TIPO DI PALLET USATO	EURO: Euro/EPAL CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	250x340
CONFEZIONE ESTERNA	255x390x285

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA	X				

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato con interno in alluminio
È RICICLABILE?	NO

10. TARGET E TOLLERANZE

SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	Target: 1710g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Marrone



12. OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

13. ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

13. CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X



Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

15. GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

16. AUTORIZZAZIONE

NOME PRODOTTO	Pleurotus trifolati in olio busta
CODICE PRODOTTO	
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.