
Nome prodotto	PORCINI CUBI "COMM" CONGELATI
Codice interno	CPO013
Descrizione	<p><i>Il prodotto è ottenuto da funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) freschi, idonei alla surgelazione, sani, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni da parassiti e da alterazioni.</i></p> <p><i>Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, cernitato, mondato, tagliato, congelato e confezionato.</i></p>
Ingredienti	<p><i>Fungo porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)</i></p> <p><i>Non contiene additivi o allergeni (rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.); la materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i></p>
Preparazione	<p><i>Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso ed utilizzare come il fresco.</i></p>
Origine	<p><i>Europa / Cina</i></p>
Note	<p><i>Da consumarsi previa cottura</i></p>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<p><i>Cuticola da bruno a marrone, con carne immutabile bianca, imenoforo da giallo a verde oliva.</i></p>
Sapore	<p><i>Caratteristico del prodotto.</i></p>
Odore	<p><i>Aromatico, tipico del prodotto.</i></p>
Aspetto	<p><i>Cubetti irregolari.</i></p>
Consistenza	<p><i>Soda.</i></p>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<p><i>Buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare</i></p>
Imballo secondario	<p><i>Cartoni sigillati</i></p>
Peso netto	<p><i>6x1 kg</i></p>
Imballi x pallet	<p><i>72</i></p>
Pallet	<p><i>Tipo EPAL</i></p>
Identificazione	<p><i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i></p>
Lotto	<p><i>Riportato sull'etichetta del cartone, preceduto dalla lettera L</i></p>
Conservazione e trasporto	<p><i>Temperatura < -18° C</i></p>
TMC (mesi)	<p><i>24</i></p>

Nome prodotto **PORCINI CUBI "COMM" CONGELATI**
Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati
Codice interno **CPO013**

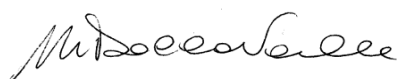
Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
Dimensioni	15 - 30		mm
Parametri Chimico-fisici			
Radioattività	Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Difetti			
	<i>standard</i>	<i>limiti</i>	<i>u.m.</i>
E.M.*	assenti	-	%/500g
E.V.M.*	max 0,5 %	-	%/500g
agglomerati**	max 5		n°/500g
briciole (< 1 cm ²)	max 10		%/500g
*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M. = Materiale Vegetale Estraneo			
** min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita			

Specifiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
Carica Mesofila Totale	< 1.000.000	10.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	5.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti	< 1000	2.000	ufc/g
Muffe	< 500	1.000	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	ufc/g
Listeria m.	-	O.M. 7/12/93	MPN/g

	<i>su 100g</i>
Energia (kJ)	128
Energia (kcal)	30
Grassi (g)	0,3
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	2,4
di cui zuccheri (g)	0,8
Fibre (g)	1,4
Proteine (g)	3,8
	0,0

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM
