



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FUNGHI TRIFOLATI IN OLIO KG 5  
ALLA PRALVER

## 1. DETTAGLI PRODOTTO

DESCRIZIONE	Funghi trifolati in olio
PESO	5 kg
CODICE	S5 FB3
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto ad uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce, se presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina Da consumarsi previa cottura

## 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	<a href="mailto:giorgio@pralver.com">giorgio@pralver.com</a>
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	<a href="mailto:info@pralver.com">info@pralver.com</a>

## 3. ANALISI COMPOSITIVE

## LISTA INGREDIENTI

NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Funghi prataioli (Agaricus Bisporus)	80 %	Funghi prataioli	Italia / Europa
Olio di semi di girasole	17.3%	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	2%	Cloruro di sodio	Austria
Prezzemolo	0.1%	Prezzemolo	Europa
Cipolla	0.1%	Cipolla	India/Egitto
Aglio	0.1%	Aglio	Cina
Aromi	0.1%	Aromi	Europa
Pepe	0.1%	Pepe	Indonesia / Vietnam / India
Correttore di acidità: E 330	0.1%	Acido citrico	PRC
Antiossidante: E 300	0.1%	Acido ascorbico	PRC

## COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO

	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	78 kcal / 324 kJ	D.lgs. n 77 del 16/02/1993



PROTEINE	2.73 g	ISTISAN 96/34 pag.13
CARBOIDRATI	6.5 g	D.lgs. n 77 del 16/02/1993
Di cui zuccheri	< 0.1 g	Analisi
GRASSI	4.48 g	ISTISAN 1996/34 MET A pag.41
Di cui saturi	< 0.5 g	AOAC 996.06
Di cui monoinsaturi	-	
Di cui polinsaturi	-	
FIBRE	2.04 g	AOAC 996.06
SODIO	0.48 g	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010
SALE	1.2 g	Analisi

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido citrico	E330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
Acido ascorbico	E300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	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 prataioli (Agaricus Bisporus), 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	<b>Confezionato</b>	-
	<b>Una volta aperto</b>	3/4 giorni
DURATA	<b>Data di scadenza</b>	-
	<b>Da consumarsi preferibilmente entro</b>	90 GIORNI
	<b>Da consumarsi preferibilmente entro fine</b>	-
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<b>Confezionato</b>	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
	<b>Una volta aperto</b>	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
PAESE D'ORIGINE	Italia / Europa	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	80%	
BARCODE	Unità	8033109085076

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	5800 ufc/g	≤ 5800 ufc/g		ISO 4833-1:2013
Coliformi	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g		ISO 4832:2006
S. Aureus				
E. Coli				
Salmonella spp/25g				
Listeria spp/25g	Assente	Assente		ISO 11290-1:2005
Lieviti	< 100 cfu/g	<100 cfu/g		ISO 2157-2:2008
Muffe	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g		ISO 2157-2:2008
Clostridium spp	< 10 cfu/g	<10 cfu/g		ISO 15213:2003

#### 7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	4.2	+/- 0.2	ISO 11289:1993
Aw	0.967		ISO 21807:2004
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE	2.5 %	± 0.5	

#### 9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	1
SCATOLE PER STRATO	20
STRATI PER PALLET	5
ALTEZZA PALLET	102.5 CM
TIPO DI PALLET USATO	<b>EURO: EURO/EPAL</b> <b>CHEP: NO</b>

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	20.5X22

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Secchiello in PP
È RICICLABILE?	SI

#### 10. TARGET E TOLLERANZE

SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	<b>Target:</b> 5000 gr

#### 11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Delicato
--------	----------



ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Nocciola chiaro

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 <sub>2</sub>		X
<b>SOSTANZE CONTROLLATE</b>		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
<b>PRODOTTI CARNEI</b>		
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	FUNGHI TRIFOLATI ALLA PRALVER
CODICE PRODOTTO	S5 FB3
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.