

Nome prodotto	PORCINI INTERI "Granselezione" CONGELATI
Denominazione legale	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) congelati
Codice interno	CPO006
Descrizione	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. Il prodotto viene raccolto a mano nel bosco, portato nei centri di raccolta, pulito, cernitato, mondato, congelato e confezionato.
Ingredienti	Fungo porcino (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) Non contiene additivi o allergeni (Reg.CE 1169/11 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.
Preparazione	Non serve scongelare. Sciacquare accuratamente il prodotto sotto acqua corrente prima dell'uso e utilizzare come il fresco.
Origine	Europa
Avvertenze	Da consumarsi previa cottura.

Caratteristiche organolettiche

Colore	Cuticola da bruno a marrone, con carne immutabile bianca, imenoforo da bianco a giallo/verdognolo.
Sapore	Caratteristico del prodotto fresco, assenza di retrogusto amarognolo o acidulo.
Odore	Aromatico, tipico del prodotto fresco.
Aspetto	Porcini interi con gambo.
Consistenza	Soda.

Confezionamento, imballaggio e conservazione

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

Nome prodotto *PORCINI INTERI "Granselezione" CONGELATI*
Denominazione legale *Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati*
Codice interno *CPO006.*

Parametri chimico-fisici

	<i>standard</i>	<i>limite</i>	<i>units</i>
Parametri Dimensionali			
<i>Dimensioni medie del cappello</i>	<i>50-120</i>		<i>mm</i>
Parametri Chimico-fisici			
<i>Radioattività</i>	<i>Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.</i>		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	<i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i>		
Difettosità	<i>standard</i>		<i>u.m.</i>
<i>E.M.*</i>	<i>assenti</i>		<i>%/500g</i>
<i>E.V.M.*</i>	<i>max 1 (n°)</i>		<i>/500g</i>
<i>agglomerati**</i>	<i>assenti</i>		<i>n°/500g</i>

*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>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>< 1.000.000</i>	<i>10.000.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>< 1.000</i>	<i>3.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>< 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti</i>	<i>< 1000</i>	<i>2.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Muffe</i>	<i>< 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>-</i>	<i>assente/25g</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>-</i>	<i>O.M. 7/12/93</i>	<i>-</i>

Valori Nutrizionali

	<i>su 100g</i>
<i>Energia (kJ)</i>	<i>128</i>
<i>Energia (kcal)</i>	<i>30</i>
<i>Grassi (g)</i>	<i>0,3</i>
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	<i>0,04</i>
<i>Carboidrati (g)</i>	<i>2,4</i>
<i>di cui zuccheri (g)</i>	<i>0,8</i>
<i>Fibre (g)</i>	<i>1,4</i>
<i>Proteine (g)</i>	<i>3,8</i>
<i>Sale (g)</i>	<i>0,00</i>

Verifica RGQ

Approvazione PRO

Approvazione COM



