



Scherini Franco srl
Via Boscacci, 35 23010 Albosaggia (SO)
Tel. 0342 510221 info@scherini.it
IFS BRC Certified

martedì 22 ottobre 2019

Revisione n° 3

Articolo: **Funghi Porcini Lamina**
Peso Netto: **1kg**
Codice Ean: 8004719021297
Marchio: Scherini
Tipo: IQF
Ingredienti: Funghi Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo)

Origine: Est Europa

Informazioni Packaging:

Confezione: Sacchetto litografato
Confezioni per cartone: 10
Dimensione confezione (mm): 350x300x100
Dimensioni cartone (mm): l 290 | 390 h 316
Cartoni per strato: 8
Strati per pallet: 6

Caratteristiche Microbiologiche:

Enterobatteri: < 600 u.f.c./g
Coliformi fecali: < 15 u.f.c./g
Carica batterica totale: < 1000000 u.f.c./g
Coliformi totali: < 500 u.f.c./g
Escherichia coli: < 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi: < 100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes: < 10 u.f.c./g
Salmonella: assenza in 25g
Clostridium perfringens: < 100 u.f
Fitofarmaci multiresiduale: < 0,05 mg/kg
Cadmio: < 0,2 mg/kg
Piombo: < 0,1 mg/kg

Allergeni e OGM: no

Caratteristiche fisiche ed organolettiche:

Fungo tagliato a fette circa 5/9cm gambi e teste, sano e pulito, profumo intenso, imenio di colore giallino tendente al verde.

Informazioni nutrizionali medie per 100g di prodotto:

Valore energetico: 86,26kJ / 20,20kcal
Grassi: 0,48g
di cui acidi grassi saturi: 0,00g
Carboidrati: 2,29g
di cui zuccheri: 2,10g
Fibre: 2,50g
Proteine: 1,68g
Sale: 0,00g

Conservazione: (***) -18°C

Durabilità: 24 mesi

Preparazione:

Cucinare come il prodotto fresco senza scongelare. Da consumarsi previa cottura.