



# Scheda Tecnica



Nome prodotto	FUNGHI MISTI CONG. + PORCINI 10%
Codice interno	LFPCM350G12
Codice EAN	8056045620170
TMC	547 Giorni
Ingredienti	Pleurotus Ostreatus, Pholliota Nameco, Lentinus Edodes, Champignon, Porcini 10%
Imballo primario	Buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare
Imballo secondario	Cartoni sigillati
Peso netto	Gr. 300
Pezzi per confezione	12
Confezioni per strato	8
Strati per pallet	10
Confezioni per pallet	80
Pallet	EPAL
Lotto	Riportato sull'etichetta del cartone e della busta
Conservazione e trasporto	<-18

<b>Controllo Micologico</b>	Ai sensi del DPR 376/95, i prodotti sono sottoposti a controllo micologico da parte del micologo interno all'azienda.	
<b>Origine</b>	R. P. C., Olanda, Paesi Balcanici	
<b>Forma e Pezzatura</b>	Cubetti 20x20 mm, strisce 20x30 mm, fette 30x60 mm	
<b>Requisiti di Sicurezza</b>	Il prodotto è conforme alle vigenti normative comunicazione in tema di sicurezza alimentare.	
	Piombo	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Cadmio	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Nitrati	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Nitriti	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e succ.
	Radioattività	Conforme al Regolamento 737/90/CE e succ.
	Fitofarmaci	Conforme al Regolamento 178/06/CE e succ.
<b>Valori Nutrizionali</b>	Valore energetico	25 kcal/105 kJ
I valori relativi alla composizione chimica ed al profilo microbiologico sono il risultato della media di un gran numero di analisi che la ditta periodicamente e sistematicamente effettua sulle materie prime al momento del loro approvvigionamento e sul prodotto finito prima dell'immissione in commercio.	Proteine	3,3 g
	Carboidrati	0,6 g
	di cui zuccheri	0,34 g
	Grassi	0,1 g
	di cui acidi saturi	0,1 g
	Fibre alimentari	4,5 g
	Sale	0,02 g
<b>Profilo Microbiologico</b>	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Stafilococco aureo	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
<b>Profilo Organolettico</b>	Tipico dei funghi che lo compongono. Le eventuali imperfezioni che il prodotto può presentare derivano dalla sua naturalità, non essendo i prodotti sottoposti ad alcun processo chimico né fisico diverso dal congelamento.	

Modalità di conservazione	In congelatori del tipo * * * * o * * * *, entro la data indicata in etichetta. In congelatori del tipo * *, entro 30 giorni dall'acquisto. In congelatori del tipo *, entro 7 giorni dall'acquisto. In frigorifero, entro 24 ore dall'acquisto.
TMC Conservabilità	18 mesi Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore successive e mai ricongelato.
Modalità di impiego	I prodotti devono essere consumati previa cottura, cotti in olio o direttamente in forno.

