



Scheda Tecnica

Nome prodotto	FUNGHI PORCINI SECCHI "Speciali"
Codice interno	LBCFPSS25
Codice EAN	8056045620811
TMC	12 mesi
Ingredienti	Funghi Porcini secchi a fette
Imballo primario	Bicchiere in materiale plastico per uso alimentare
Imballo secondario	Cartoni sigillati
Peso netto	Gr. 25
Pezzi per confezione	12
Confezioni per strato	14
Strati per pallet	10
Confezioni per pallet	140
Pallet	EPAL
Lotto	Riportato sull'etichetta del cartone e della busta
Conservazione e trasporto	Temperatura ambiente

Controllo Micologico	Ai sensi del DPR 376/95, i prodotti sono sottoposti a controllo micologico da parte del micologo interno all'azienda.	
Origine	Paesi Balcanici	
Forma e Pezzatura	Fette spessore 5 mm	
Requisiti di Sicurezza	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.
Valori Nutrizionali	Valore energetico	302 kcal/1271 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	30,4 g
	Carboidrati	29,4 g
	di cui zuccheri	2,6 g
	Grassi	2,7 g
	di cui acidi saturi	0,5 g
	Fibre alimentari	19,3 g
	Sale	0,0 g
Profilo Microbiologico	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Stafilococco aureo	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
Profilo Organolettico	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	Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, purchè lontano da fonti di calore o meglio in frigo o in congelatore.
Conservabilità	Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta.
Modalità di impiego	I prodotti devono essere consumati previ risciacquo e cottura.

