Nome prodotto	***PORCINI CUBI "Extra" CONGELATI***
Denominazione legale	***Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati***
Codice interno	**CPO015**
Descrizione	*Il prodotto è ottenuto da funghi porcini (Boletus edulis 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, tagliato, congelato e confezionato.*
Ingredienti	*Fungo porcino (Boletus edulis 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 ed utilizzare come il fresco.*
Origine	*Eu/Extra EU*
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	*Cubetti irregolari.*
Consistenza	*Soda.*

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	*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 CUBI "Extra" CONGELATI***
Denominazione legale	***Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) congelati***
Codice interno	***CPO015***

Parametri chimico-fisici

	standard	*limite*	*units*
Parametri Dimensionali			
Dimensioni	*20 - 30*		*mm*
Parametri Chimico-fisici			
Radioattività	*Reg. CE 1635/2006 e succ. mod.*		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	*Reg CE 1881/06 e succ. mod*		

Difettosità	***standard***	***u.m.***
*E.M.**	*assenti*	*%/500g*
*E.V.M.**	*max 0,5 %*	*/500g*
*agglomerati***	*max 3*	*n°/500g*
briciole (< 1 cm2)	*max 5*	*%/500g*

**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

	V standard	*V max*	*u.m.*
Carica Mesofila Totale	*< 1.000.000*	*10.000.000*	*ufc/g*
Coliformi Totali	*< 1.000*	*5.000*	*ufc/g*
E. coli	*< 10*	*100*	*ufc/g*
Lieviti	*< 1000*	*2.000*	*ufc/g*
Muffe	*< 500*	*1.000*	*ufc/g*
Salmonella spp.	-	*assente/25g*	*ufc/g*
Listeria m.	-	*O.M. 7/12/93*	-

Valori Nutrizionali

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

Verifica RGQ	***Approvazione PRO***	***Approvazione COM***