

 <b>Surmont</b>	SPECIFICA	Mod. SGAP01
	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Rev. 02 del 05/10/1999
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	<b>MISTOFUNGHI SURGELATO 1 KG</b>	<b>Data:</b>
Codice interno	<b>RMB017</b>	<b>26/10/2011</b>

<b>Descrizione del prodotto</b>
---------------------------------

Miscellanea di funghi coltivati e silvestri composta da: Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Suillus luteus, Lentinus edodes, Boletus edulis e relativo gruppo. I funghi coltivati (Pleurotus ostreatus, Lentinus edodes, Pholiota nameko), dopo il ricevimento, vengono lavati, affettati e surgelati con tecnologia IQF. I funghi silvestri (Suillus luteus, Boletus edulis.) dopo la raccolta vengono puliti, cernitati, mondati, tagliati e surgelati con tecnologia IQF. Tutti i funghi surgelati vengono poi assemblati nella composizione specificata e confezionati.

Non contiene additivi o allergeni aggiunti (rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.); la materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Non sottoposto a trattamenti di irraggiamento.

<b>Ingredienti</b>
--------------------

Lentinus edodes (Shiitake) quarti	23,0 %
Pholiota nameko (Famigliola gialla) intero	23,0 %
Suillus luteus (Pinarolo) a cubi irregolari	21,0 %
Pleurotus ostreatus (Gelone) a cubi irregolari	23,0 %
Boletus edulis e relativo gruppo (Porcino) a cubi irregolari	10,0 %

<b>Caratteristiche organolettiche e visive</b>
--

Colore:	Vario, tipico delle specie di funghi presenti
Sapore:	Tipico del prodotto, senza retrogusto acido
Odore:	Tipico dei funghi freschi, senza sapori o odori estranei
Aspetto:	Pezzi e/o fette individuali
Consistenza:	Soda, non legnosa né flaccida o papposa

<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>
--

	<b>V standard</b>	<b>V limite</b>	<b>u.m.</b>
Residuo secco		> 5	%
Dimensione pezzi	da 20 a 50		mm
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 396/05 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod.		
<b>Difettosità:</b>			
E.M.*		assenti	n°/1000g
E.V.M.*		assenti	n°/1000g
agglomerati**		max 5	n°/1000g
briciole***		max 10	%/1000g

\* E. M. = Materiale estraneo non vegetale, E.V.M.= Materiale Vegetale Estraneo

\*\* min 3 pezzi non staccabili con leggera pressione delle dita

\*\*\* pezzi < 1 cm



**Surmont**

SPECIFICA

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. SGAP01

Rev. 02 del 05/10/1999

Pag. 2 di 2

Nome prodotto	<b>MISTOFUNGI SURGELATO 1 KG</b>	<b>Data:</b> <b>26/10/2011</b>
Codice interno	<b>RMB017</b>	

### Caratteristiche microbiologiche

	<b>V standard</b>	<b>V max</b>	<b>u.m.</b>
Carica Mesofila Totale	< 500.000	3.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 300	3.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti e muffe	< 100	1.000	ufc/g
Salmonella	assente		ufc/25g
Listeria	O.M. 7/12/93		MPN/g

### Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario:	Sacchetti in polietilene per uso alimentare da 1 kg
Imballo secondario:	Cartoni sigillati contenenti 6 buste da 1 kg
Unità di vendita	Pallet da 72 cartoni
Pallet	Tipo EPAL
Identificazione e etichetta:	Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge (D.Lgs. 27/01/92 n° 109 e s.m.)
Lotto:	Riportato su cartone e busta come L+lettera+n° progressivo
Modalità di Conservazione	Temperatura < -18° C
TMC	24 mesi dalla data di produzione
Modalità di Trasporto	Temperatura < -18° C

Verifica RGQ

Approvazione ACQ

Approvazione COM