



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 01

DATA: 06.08.2015

PAGINA 1 DI 2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Edizione: 01

Data: 08/11/2023

| | | | |
|----------------------------------|--|---|---------|
| 1. Denominazione del prodotto: | FUNGHI PORCINI CONGELATI TAGLIATO A META' da 5 conf. x 1kg a marchio Danti Funghi | | |
| 2. Status Legale: | Prodotto disciplinato dal DPR 376/95. | | |
| 3. Ingredienti: | Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) tagliati a metà. | | |
| 4. Controllo Micologico: | Ai sensi del DPR 376/95, i prodotti sono sottoposti a controllo micologico da parte del micologo aziendale iscritto nell'apposito Albo presso il Ministero della Salute. | | |
| 5. Profilo chimico: | Cadmio: | conforme al Reg. CE 915/2023 e succ. | |
| | Piombo: | conforme al Reg. CE 915/2023 e succ. | |
| | Radioattività: | conforme al Reg. CE 52/2016 e succ. | |
| | Additivi: | nessun additivo aggiunto | |
| | Aromi: | nessun aroma aggiunto | |
| | Allergeni | nessuno di cui al Regolamento CE 1169/11/CE e succ. | |
| | OGM: | trattasi di prodotti spontanei | |
| 6. Profilo organolettico: | Impurezze minerali | le eventuali imperfezioni che il prodotto può | |
| | Impurezze di origine vegetale | presentare derivano dalla sua naturalità, non | |
| | Tramiti di larve di micetofilidi | essendo i funghi sottoposti ad alcun processo | |
| | Funghi anneriti | chimico né fisico diverso dal congelamento | |
| 7. Profilo microbiologico: | Escherichia coli | ufc/g | < 100 |
| | Stafilococco aureo | ufc/g | < 100 |
| | Salmonella spp. | in 25 g | Assente |
| 8. Modalità di utilizzo: | Il prodotto deve essere consumato previa cottura: mettere i funghi in acqua calda senza preventivo scongelamento e dopo alcuni minuti scolarli, pulirli, asciugarli e cuocerli a piacimento. | | |
| 9. Modalità di conservazione: | Il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a -18°C. In ambiente domestico come segue: 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. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. | | |
| 10. Conservabilità | 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 non deve essere ricongelato, deve essere mantenuto in frigo e consumato entro le 24 ore successive. | | |
| 11. Shelf life | 36 Mesi | | |
| 12. Sistema di rintracciabilità: | Conforme al Regolamento 178/02/CE e succ. e basato sul numero di lotto di produzione riportato in etichetta. | | |
| 13. Confezione: | Confezione da 1 kg , sacchetto in PET/LDPE idoneo al contatto con alimenti. | | |



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 01

DATA: 06.08.2015

PAGINA 2 DI 2

| | |
|-----------------------------|---|
| 14. N° conf. x ct | 5 |
| 15. Ean 13 | 8033897721569 |
| 16. Composizione bancale | 9 cartoni per strato, 9 strati per pallet; 81 cartoni totali. |
| 17. Codice articolo | 032/3 |
| 18. Ean 128 esterno cartone | Dato dall'Ean 13 + scadenza + lotto |