

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Rev

05

**CHAMPIGNON TRIFOLATI
SURGELATI
PAGNAN**

Data creazione doc.

13/11/2018

Data ultima rev.


02/11/2018

DESCRIZIONE GENERALE**Nome:** CHAMPIGNON TRIFOLATI SURGELATI**Codice Prodotto:** 002**Peso Netto:** 1 Kg**Descrizione prodotto:** Funghi Champignon affettati, cotti, conditi e surgelati.**Ingredienti:** Funghi Champignon 97% (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio, aroma naturale, antiossidante: acido L-ascorbico (E300), pepe bianco, amido di riso.*in accordo col REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.***Descrizione processo:** controllo e accettazione materia prima, lavaggio, taglio, condimento e cottura, surgelazione, confezionamento e stoccaggio a temperatura controllata - 18°C.**Caratteristiche organolettiche:****Aspetto:** fette di funghi champignon con leggera presenza di prezzemolo in superficie.**Colore:** color crema e marroncino scuro.**Gusto:** tipico del fungo champignon, con leggero sentore di aglio e prezzemolo.**Odore:** tipico del prodotto trifolato.**Caratteristiche merceologiche:****Larghezza cappello:** 20-40mm
Tolleranza +/-5mm**Spessore fetta:** 6- 8 mm +/-2mm**Gambo:** < 35mm**Dichiarazioni**Presenza di ingredienti sottoposti a **RADIAZIONI IONIZZANTI**, in accordo al Decreto legislativo 30 gennaio 2001, n. 94: **ASSENTI**.Presenza **ADDITIVI** in accordo al REGOLAMENTO (UE) N. 1129/2011 DELLA COMMISSIONE del 11 novembre 2011:**Nome:****Funzione:**

Acido L-ascorbico (E300)

Antiossidante.

Presenza **ALLERGENI**: in accordo REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori:Allergeni: **ASSENTI**Presenza **ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI** o materie prime ricavate da animali alimentati con mangimi contenenti organismi geneticamente modificati in accordo al REGOLAMENTO (CE) N. 641/2004 DELLA COMMISSIONE del 6 aprile 2004 recante norme attuative del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo: **ASSENTI**.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev	05
	CHAMPIGNON TRIFOLATI SURGELATI PAGNAN	Data creazione doc.	13/11/2018
		Data ultima rev.	02/11/2018

DATI ANALITICI

Caratteristiche chimico-fisiche.

Parametri:	Min. (standard)	Max. (tolleranza)
Pesticidi: <i>Invio analisi su specifica richiesta</i>	In accordo col Reg. (CE) N. 149/2008 e successive modifiche.	
Metalli pesanti: <i>Invio analisi su specifica richiesta</i>	In accordo col Reg. (CE) N. 1881/06 e successive modifiche.	
Radioattività:	In accordo col Reg. (CE) N.1635/06 e successive modifiche.	
Corpi estranei:	Assenti	EVM
EVM	Assenti	<0,1%
Difettosità:	Difettosità materia prima : si considera quale riferimento legislativo la delibera della giunta regionale del veneto 3468 del 17/11/09 "delibera relativa ai funghi epigei spontanei freschi o altrimenti conservati"	

Caratteristiche microbiologiche.

In accordo al REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e sue successive modifiche (REGOLAMENTO (CE) N. 1441/2007 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2007).

Carica mesofile totale:	$\leq 10^6$ ufc/g	$\leq 5 \cdot 10^6$ ufc/g
Coliformi totali:	$\leq 10^3$ ufc/g	$\leq 10^4$ ufc/g
Escherichia coli:	≤ 10 ufc/g	$\leq 10^2$ ufc/g
Staphylococcus aureus:	≤ 10 ufc/g	$\leq 10^2$ ufc/g
Listeria monocytogenes: se mercato estero	assente in 25 grammi di prodotto	Se presente <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: se mercato nazionale	Secondo Ordinanza del 07 dicembre 1993, Gazzetta Ufficiale n.291 del 13 dicembre 1993.	
Salmonella spp.	Assente in 25 grammi di prodotto.	/
Lieviti:	$\leq 10^3$ ufc/g	$\leq 10^4$ ufc/g
Muffe:	$\leq 10^3$ ufc/g	$\leq 10^4$ ufc/g

Conservazione del prodotto

T.M.C.	-18°C / 18 mesi	Garantito 40% del periodo totale
Temperatura di stoccaggio:	< - 18°C	+/-3°C
Temperatura di trasporto:	< - 18°C	+/-3°C

TABELLA VALORI NUTRIZIONALI

In accordo col REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Valori nutrizionali riferiti a	100 grammi di prodotto	% assunzioni di riferimento
Energia KJ/Kcal	484 Kj / 117 Kcal	
Grassi totali:	11	
di cui acidi grassi saturi:	1,3 g	
Carboidrati	1,7 g	
Di cui zuccheri:	0 g	
Fibre	1,5 g	
Proteine	2,1 g	
Sale	1,5 g	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev

05

**CHAMPIGNON TRIFOLATI
SURGELATI
PAGNAN**

Data creazione doc.

13/11/2018

Data ultima rev.

02/11/2018

INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLAGGIO.	Peso imballo	Peso netto	Peso lordo	Dimensioni pack P1(lunghezza * profondità * larghezza) cm P2+P3 (lunghezza – altezza – larghezza) cm
IMBALLO PRIMARIO: sacchetto alimentare: in conformità REGOLAMENTO (UE) 2018/831 DELLA COMMISSIONE del 5 giugno 2018	16 g	1000 g	1,016 kg	35 * 26
IMBALLO SECONDARIO: C2 cartone onda semplice.	354 g	10 kg	10,5 kg	39 * 29 * 26
Dimensione pallet:	Disposizione pallet:		Peso totale	Altezza totale
80 * 120 cm	Pezzi per cartone		10	Netto: 540 Kg
Peso pallet:	Cartoni per file		9	Lordo: 592 Kg
25 kg	File per bancale		6	Totale materiale di imballo: 27 kg
	Totale cartoni		54	

Etichetta tipo:

Modello pallettizzazione:

CHAMPIGNON TRIFOLATI SURGELATI

MARCHIO: PAGNAN

COD: 002

SCADENZA: 18/09/20

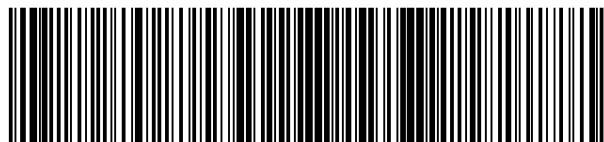
LOTTO: L07719E

1000g

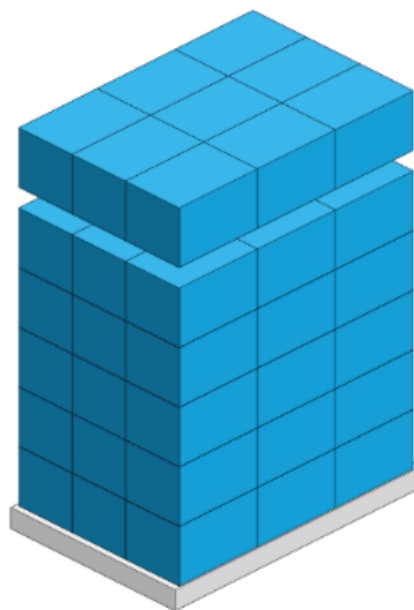
PEZZI PER CARTONE: 10

CODICE EAN: 8003383003820

IMPORTANTE: CONSERVARE A -18°C



(02) 0 8003383 00382 0 (10) L07719B (15) 200918 (37) 10

**Codice EAN Prodotto**
8003383003820**Codice EAN Imballo**
8003383003837**Istruzioni per l'uso.**Semilavorato ad **uso professionale**, non destinato ad uso diretto da parte del consumatore finale.

Decongelare il prodotto nel frigorifero a 0°/+4°C per 8 ore, dosare sulla pizza e cuocere in forno a temperatura ≥250°C.

PER ALTRI USI CHE NON RICHIEDANO SUCCESSIVA COTTURA:**Nel microonde:** Versare il contenuto in un recipiente idoneo alla cottura nel forno a microonde. Cuocere per 5 minuti alla massima potenza (1000 W). Mescolare a metà cottura.**In pentola:** aprire la confezione e versare il contenuto in una pentola antiaderente. Cuocere per circa 10 minuti fino a completa cottura.