

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Funghi tagliati "HOTEL" surgelati	SP"8	p. 1/1

Funghi tagliati "HOTEL" surgelati

1. Marchio

I funghi tagliati "HOTEL" surgelati sono disponibili in due differenti marche:

VERDI	1 KG
BELAMJ	2,5 KG

2. Denominazione commerciale

Funghi tagliati "HOTEL" surgelati

3. Ingredienti e loro provenienza

I funghi tagliati "HOTEL" surgelati sono preparati a partire da gemme mature conformi alle caratteristiche della specie *Agaricus Bisporus* L.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

4.1 I funghi tagliati "HOTEL" surgelati sono tagliati a fette di spessore 5,5mm (circa).

I funghi tagliati "HOTEL" surgelati sono:

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- privi di :
 - difetti particolari
 - parti dure legnose e fibrose
 - danni causati da insetti o malattie
 - elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altri parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

4.2 Caratteristiche organolettiche:


Il prodotto ha il gusto e sapore caratteristico della specie.

I funghi tagliati "HOTEL" surgelati hanno un colore abbastanza omogeneo; color bianco o color crema/marrone chiaro.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
3 g	0,5 g	1g	87 kJ 21 kcal

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Funghi tagliati "HOTEL" surgelati	SP-8	p. 2/2

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

A: parti dure o macchiate di diametro superiore a 4mm.

B: elementi vegetali estranei.

5.2 Tolleranze

I valori di tolleranza (espressi in numero o in peso) sono riportati nella tabella sottostante.

	in numero
A. macchie	5 %
B. elementi vegetali estranei	0,1 %

Il campione è difettoso se:

-uno dei difetti è superiore alla tolleranza prevista.

6. Caratteristiche microbiologiche:

I funghi tagliati "HOTEL" surgelati sono privi di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	1.500.000 / g
coliformi totali	3.000 / g
coliformi fecali	45 / g
Escherichia coli	30 / g
spore di solfito-riduttori	30 / g
spore di Clostridium perfringens	3 / g
Staphylococcus aureus	30 / g
Salmonella	assente in 25 g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Funghi tagliati "HOTEL" surgelati	SP"8	p. 3/3

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

- 7.1 Imballaggio primario:
 Tipo di imballaggio:
 -film PE LD/04
 -spessore 55 mm
 -colori; quadri, bianco, nero

Nelle confezioni sono menzionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
 - numero lotto
 - data di scadenza
 - codice EAN
 - istruzioni di conservazione
 - indirizzo del servizio dei consumatori
 - menzioni legali obbligatorie
- La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato, su uno dei quattro lati :

- il nome del produttore
- il numero del lotto
- la data di scadenza

7.3 Palettizzazione

EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.

I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	kg/pallet
Funghi tagliati "HOTEL" surgelati	63	7	630

Nota: i numeri dei cartoni/pallet può variare.

8. Conservazione

- 6° C : 2 giorni
- 12°C: 2 settimane
- 18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. Trasporto

- Trasporto refrigerato
- Massima temperatura -18°C
- Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .