

	FUNGHI ROYAL CHAMPIGNON 1/4	Versione n°
	Creato il: 09/07/2020	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03173610001204	67649	CFS1_RMZ0E3	Funghi Champignons in conserva
Luogo di trasformazione	Francia		
Descrizione del prodotto	Le conserve di funghi Champignons sono preparate a partire da champignons funghi freschi di varietà <i>Agaricus Bisporus</i>		
Ingredienti	Funghi Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>), acqua, sale, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico (o E300)		
TMC	48 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
1/4 FERRO ORO MEDIA INT.BIANCO APER	212	200	115
Confezionato in atmosfera protettiva	No		
Informazioni imballo	Materiali d'imballaggio: ferro, vernice di protezione: ad uso alimentare		
Utilizzo e conservazione	Pulire il coperchio prima dell'apertura. Non utilizzare latte danneggiate a livello delle aggraffature.		

Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		Composizione nutrizionale		
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce		In media per 100 g di prodotto sgocciolato	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	Energia (kJ)	79	Ricco di Fibre
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	19	
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,4	
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	0,6	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	0,1	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	2,1	
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A	Proteine (g)	2,2	
Sedano e prodotti a base di sedano	A	Sale (g)	0,70	
Senape e prodotti a base di senape	A			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A			
Lupini e prodotti a base di lupini	A			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A			

(1) NRV: Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)
(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	No		
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X		Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Prodotto adatto alla dieta vegana	X		Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

Informazioni di produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio, Blanching, Riempimento latte, Aggiunta liquido di governo, Aggraffatura / Marcatura, Sterilizzazione, Stoccaggio, Etichettatura, Condizionamento, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)	
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.

Conservazione dopo apertura	I nostri prodotti sono da consumarsi entro un periodo massimo di 48 ore dall'apertura, ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C a condizione che il prodotto sia conservato in un recipiente idoneo e chiuso e che sia stato manipolato nel rispetto delle corrette pratiche d'igiene
------------------------------------	---

Caratteristiche organolettiche		
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore giallo-crema, taglio netto	Consistenza soda	Sapore e odore caratteristici

Caratteristiche microbiologiche
Test di stabilità conformi con riferimento alla norma AFNOR V08-408

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Funghi Champignons (Agaricus bisporus) gambi e pezzi	Le cappelle e i gambi sono tagliati in pezzi, la proporzione dei gambi non supera l'80%	Le cappelle e i gambi sono tagliati in pezzi, la proporzione dei gambi non supera l'80%

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione	4.8 a 5.6
Difetti	Target
Tracce di substrato di coltura: funghi o pezzi di funghi sui quali è presente ancora una parte di radice e/o di terra con un diametro superiore a 2mm attaccata o meno al fungo	<= 4% rispetto al peso netto sgocciolato
Rotture: Pezzi di funghi che passano attraverso un setaccio a maglie quadrate di 8mm (lato)	<= 10% in rapporto alla massa netta sgocciolata
Funghi macchiati: un fungo è macchiato quando presenta una macchia da marrone scuro a bruna, di diametro superiore a 3 mm o quando è macchiettato (più di 10 punti neri)	<= 15% in rapporto alla massa netta sgocciolata
corpi estranei: di origine minerale, animale o organica.	0 in numero su 1kg

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)