

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	M.07.13
	Funghi prataioli trifolati	Rev. 1 del 05/08/08
		Pagina 1 di 2

GENERALITA'

	Denominazione prodotto: Funghi prataioli trifolati in olio di semi di girasole
	Codice: 100002
	Peso Netto: 5 Kg
Ingredienti: Funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus hortensis</i> , var. <i>bisporus</i>) (80%), olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aglio, prezzemolo, cipolla, aromi.	
Descrizione del processo produttivo: Cernita, lavaggio, cottura, taglio, trifolatura, confezionamento, abbattimento di temperatura, refrigerazione.	
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto: funghi affettati di diverse tonalità del marrone, tipiche di funghi cotti, con segni di trifolatura.	Consistenza: salda e tipica del fungo cotto.
Sapore: tipico di funghi cotti e aromatizzati con piante aromatiche.	Odore: gradevole caratteristico di funghi aromatizzati con piante aromatiche.
Dichiarazioni:	
Presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: (in accordo con la direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999): Assenti	
Presenza e limiti di concentrazione di ammine biogene: Assenti	
Presenza additivi (in accordo con le direttive europee 94/36/CE del 30 giugno 1994 e 95/2/CE del 20 febbraio 1995 e successive modifiche):	
Nome:	Funzione:
Assenti	
Presenza aromi (in accordo con la direttiva 88/388/CEE del 22 giugno 1988):	
Nome e categoria:	Lista Ingredienti:
Insaporitore vegetale: aroma naturale	Ingredienti aromatizzanti: preparazioni aromatiche (estratti di lievito ottenuti per autolisi di ceppi selezionati <i>Saccharomyces cerevisiae</i>); ingredienti non aromatizzanti, diluenti, supporti: sale alimentare, maltodestrina da patata
Aroma fungo: aroma di sintesi del tutto identico alla sostanza naturale	Ingredienti aromatizzanti: sostanze identiche a quelle naturali; ingredienti non aromatizzanti, diluenti, supporti: olio vegetale.
Presenza allergeni (in accordo con la direttiva 2003/89 del 10 novembre 2003): Assenti	
Presenza organismi geneticamente modificati o materie prime ricavate da animali alimentati con mangimi contenenti organismi geneticamente modificati (in accordo con i Regolamenti (CE) 1829 e 1830 del 22 settembre 2003): Assenti	

DATI ANALITICI

Caratteristiche fisiche	Caratteristiche microbiologiche	Valori nutrizionali (dati medi per 100g) Prodotto sgocciolato
Ph: 6.0-6.5 Min Max	Conta batterica totale: $5 \cdot 10^5$ UFC/g	Proteine: 1,86g
Procloraz Assente 0,67ppm	Coliformi totali: 10^3 UFC/g	Carboidrati: 1,58 g
Tiobedazolo Assente 3,33ppm	<i>Bacillus cereus</i> 10^2 UFC/g	Grassi: 9,56 g
Ciromazina Assente 1,67ppm	<i>Escherichia coli</i> 10 UFC/g	Valore energetico: 99 Kcal
	<i>Staphylococcus aureus</i> : 10^2 UFC/g	416 Kj
	Clostridi sr: 10 UFC/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i> : Assente in 25 g	
	<i>Salmonella spp</i> : Assente in 25 g	
	Lieviti e muffe: 10^2 UFC/g	
T.M.C.: 60 giorni dalla produzione		
Temperatura di stoccaggio: <math>< +3^{\circ}</math> C		Temperatura di trasporto: <math>< +4^{\circ}</math> C



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

M.07.13

Funghi prataioli trifolati

Rev. 1 del 05/08/08

Pagina 2 di 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo	Descrizione	Peso netto Kg	Peso Lordo Kg	Dimensione cm	Codice EAN
Imballo primario	Vaschetta in polipropilene termosaldata	5	5,125	32x26x9,5h	8032942490023
Imballo secondario	Cartone da 30 PZ	150	155	80x60x53h	/

Etichetta Vaschetta:

100002 Funghi Prataioli trifolati

Peso Netto:
5 Kg

Ingredienti:

Funghi prataioli (*Agaricus hortensis*, var. *bisporus*) 80%, olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aglio, prezzemolo, cipolla, aroma vegetale, aroma fungo.

Lotto: 12065/1 /?????????

Consumare entro: 22/05/12

Conservare a: +4°C

Semilavorato vegetale non destinato al consumatore finale
Da consumare previa cottura.Prodotto nello stabilimento di:
via del lavoro, 21 - 31050 Veduggio (TV)

PALLETIZZAZIONE

Tipo pallet	N° cartoni per strato	N°Strati	N° Cartoni	Peso pallet (Kg)	Altezza pallet (cm)
EUR/EPAL	2	1	2	330	80

Rev. 03 del 10/01/14

Approvazione RCQ

Approvazione COM

TOPAN SRL

Via del Lavoro, 21 - 31050 VEDELAGO (Treviso)
Tel. +39 0423401325 - Fax +39 0423709280
<http://www.topan.it> - e mail: info@topan.it

PROFESSIONALITA' GARANTITA'

QUALITA'
UNI EN ISO 9001:00
ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000:05
SICUREZZA
OHSAS 18001:07
AMBIENTALE
UNI EN ISO 14001:04
INTERNATIONAL
BRC-IFS STD :6 REV.4
BIO-NOP
USA NOP - ICEA NOP