

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

Porcini mushrooms type
Funghi porcini

PRODUCT DESCRIPTION/DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di funghi in salamoia condite erbe aromatiche e spezie

<i>Product code</i> <i>Codice prodotto</i>																	
<i>Botanical name</i> <i>Nome botanico</i>	<i>Stropharia rugosoannulata</i>																
<i>Common name</i> <i>Nome comune</i>	Funghi porcini																
<i>Origin/Origine</i>	China/Cina																
<i>How to use</i> <i>Modalità d'uso</i>	Sgrondare il prodotto prima del consumo																
<i>Intended use</i> <i>Destinazione d'uso</i>	G.D.O. e Ho.Re.Ca																
<i>Type of preparation</i> <i>Tipo di preparazione</i>	Approvvigionamento materie prime - stoccaggio - dissalazione - concia - confezionamento - pallettizzazione - stoccaggio prodotto finito - spedizione																
<i>Product category</i> <i>Categoria merceologica</i>	Vegetables in oil Conserven vegetali sott'olio																
<i>Ingredients/Ingredienti</i>	Funghi (82%), olio di semi di girasole, spezie in proporzione variabile (prezzemolo, aglio, peperoncino, origano), aceto agro di vino (contiene solfiti), correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico; conservante: sorbato di potassio.																
<i>Additives</i> <i>Additivi</i>	Correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico; conservante: sorbato di potassio.																
<i>Nutritional values</i> <i>Valori nutrizionali</i> <i>(per 100 g)</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>kJ/kcal</i></th> <th><i>Grassi</i> <i>(g)</i></th> <th><i>di cui</i> <i>saturi</i> <i>(g)</i></th> <th><i>Carboidrati</i> <i>(g)</i></th> <th><i>di cui</i> <i>zuccheri</i> <i>(g)</i></th> <th><i>Fibre</i> <i>(g)</i></th> <th><i>Proteine</i> <i>(g)</i></th> <th><i>Sale</i> <i>(g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1420/345</td> <td>37</td> <td>4,2</td> <td>3,1</td> <td>0,8</td> <td>0,3</td> <td>0,8</td> <td>0,9</td> </tr> </tbody> </table>	<i>kJ/kcal</i>	<i>Grassi</i> <i>(g)</i>	<i>di cui</i> <i>saturi</i> <i>(g)</i>	<i>Carboidrati</i> <i>(g)</i>	<i>di cui</i> <i>zuccheri</i> <i>(g)</i>	<i>Fibre</i> <i>(g)</i>	<i>Proteine</i> <i>(g)</i>	<i>Sale</i> <i>(g)</i>	1420/345	37	4,2	3,1	0,8	0,3	0,8	0,9
<i>kJ/kcal</i>	<i>Grassi</i> <i>(g)</i>	<i>di cui</i> <i>saturi</i> <i>(g)</i>	<i>Carboidrati</i> <i>(g)</i>	<i>di cui</i> <i>zuccheri</i> <i>(g)</i>	<i>Fibre</i> <i>(g)</i>	<i>Proteine</i> <i>(g)</i>	<i>Sale</i> <i>(g)</i>										
1420/345	37	4,2	3,1	0,8	0,3	0,8	0,9										

**PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES/
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE**

<i>PARAMETERS/PARAMETRI</i>	<i>STANDARD VALUES/ VALORI STANDARD</i>
Appearance/Aspetto	Pieno
Color/Colore	Variabile dal giallo-bruno al bianco crema
Taste/Gusto	Typic/Tipico
Smell/Odore	Typic/Tipico
Caliber/Calibro	-
pH	3,7-3,9
Brine/pHsalamoia	3%
-	-

**MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS/
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE**

<i>PARAMETERS/PARAMETRI</i>	<i>STANDARD VALUES/ VALORI STANDARD</i>
Total plate count/Conta batterica totale	≤ 10 ⁶ cfu/g
Yeasts and Moulds/Lieviti e muffe	≤ 10 ³ cfu/g
<i>Clostridi</i> solfito riduttori	≤ 10 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assenti/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 cfu/g
Coliformi	< 10 cfu/g
-	-
-	-

Created by/Creto da:	Approved by/approvato da:	Date/Data
Quality manager/Responsabile qualità: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	25.11.22

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

Porcini mushrooms type
Funghi porcini

DEFECTS/DIFETTOSITÀ

Presence of core/Presenza di noccioli	N.A
Foreign bodies/Corpi estranei	Absent/Assenti
Foreign plant matter/Materia vegetale estranea	1%
Abnormal colorations (spots, color variations)/Colorazioni anomale (macchie, variazioni di colore)	8%
Abnormal consistency (soft, shriveled and broken fruit)/Consistenza anomala (frutti molli, raggrinziti e rotti)	10%

SPECIFIC PACKAGING/SPECIFICHE PACKAGING

Packaging/Packaging	Bucket PP5/Secchiello PP5		
Net weight/Peso netto	5,2 Kg	3,6 Kg	2,9 Kg
Drained weight/Peso sgocciolato	3,5 Kg	2,3 Kg	1,8 Kg
Disposal method/ Modalità di smaltimento	PLASTIC collection/Raccolta PLASTICA		



Created by/Creto da:

Approved by/approvato da:

Date/Data

Quality manager/Responsabile qualità:

Direction/Direzione:

Daniele Romano

Daniele Romano

Salvatore Giuffrida

25.11.22

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

Porcini mushrooms type
Funghi porcini

ALLERGEN LIST/LISTA ALLERGENI (ref.: Allegato II - Reg. UE 1169/2011) (+) = YES/SI / (-) = NO

Allergen/Allergeni	Ingredient/ Ingrediente	Presence in the factory/ Presenza nello stabilimento	Accidental contamination/ Contaminazione accidentale
Cereals, gluten and derivatives Cereali, glutine e prodotti derivati	(-)	(+)	(+)
Crustaceans and shellfish-based products Crostaacei e prodotti a base di crostaacei	(-)	(-)	(-)
Eggs and egg products Uova e prodotti a base di uova	(-)	(-)	(-)
Fish and fish products Pesce e prodotti a base di pesce	(-)	(-)	(-)
Peanuts and peanut products Arachidi e prodotti a base di arachidi	(-)	(-)	(-)
Soy and soy products Soia e prodotti a base di soia	(-)	(-)	(-)
Milk, lactose and milk-based products Latte, lattosio e prodotti a base di latte	(-)	(-)	(-)
Almonds and almond products Mandorle e prodotti a base di mandorla	(-)	(-)	(+)
Hazelnut and hazelnut products Nocciola e prodotti a base di nocciola	(-)	(-)	(+)
Pistachio and pistachio-based products Pistacchio e prodotti a base di pistacchio	(-)	(-)	(+)
Brazil nuts and nut products Noci del Brasile e prodotti a base di noci	(-)	(-)	(+)
Cashew and cashew products Anacardi e prodotti a base di anacardo	(-)	(-)	(+)
Other nuts Altra frutta a guscio	(-)	(-)	(+)
Celery and celery products Sedano e prodotti a base di sedano	(+)	(+)	(+)
Mustard and mustard products Senape e prodotti a base di senape	(-)	(-)	(-)
Sesame seeds and sesame-based products Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	(-)	(-)	(-)
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of SO ₂ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	(-)	(-)	(+)
Lupins and lupine-based products Lupini e prodotti a base di lupini	(-)	(-)	(-)
Molluscs and shellfish-based products Molluschi e prodotti a base di molluschi	(-)	(-)	(+)

Created by/Creto da:	Approved by/approvato da:	Date/Data
Quality manager/Responsabile qualità: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	25.11.22



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

Porcini mushrooms type
Funghi porcini

**STORAGE CONDITION AND SHELF LIFE/
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E SHELF-LIFE**

Storage condition/Condizioni di stoccaggio	Store at cold storage temperature (+ 6/8°C)/ Conservare a temperature di frigoconservazione (+ 6/8°C)
Primary shelf-life/ Shelf-life primaria (prodotto sigillato)	8 months/8 mesi
Secondary shelf-life/ Shelf-life secondaria (dopo apertura)	10 days/10 giorni

OTHER INFORMATION/ALTRE INFORMAZIONI

GMO/OGM	The product doesn't contain GMO as per Reg. EC 1829/2003 and 1830/2003/ Il prodotto non contiene OGM come da Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.
Treatments/Trattamenti	The product isn't treated with ionizing radiation or ethylene oxide./ Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti o ossido di etilene.
Allergens/Allergeni	The product contain allergens (Reg. EC 1169/2011 Annex II)/ Il prodotto contiene allergeni (Reg. CE 1169/2011 Allegato II).
Food Hygenic declaration/ Dichiarazione di igiene alimentare	We apply an HACCP program and we are in compliance with Reg. EC 852/2004/ Applichiamo un programma HACCP e siamo in regola con il Reg. CE 852/2004.

Created by/Creto da:	Approved by/approvato da:	Date/Data
Quality manager/Responsabile qualità: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	25.11.22