

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FUNGHI PORCINI "CHEF"



DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Funghi porcini trifolati in olio
PESO	700 g
CODICE	BU FU15

DETTAGLI PRODUTTORE	
PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison 13, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
NOME CONTATTO TECNICO	Francesca Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	<a href="mailto:quality@pralver.com">quality@pralver.com</a>
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	<a href="mailto:info@pralver.com">info@pralver.com</a>

INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Funghi porcini 75% (Boletus Edulis e relativo gruppo), olio di semi di girasole, sale, cipolla, prezzemolo, aglio, pepe, aromi, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	<b>Confezionato</b>	24 mesi
	<b>Una volta aperto</b>	2 / 3 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto ad uso professionale. Conservare lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo ed utilizzare entro 2/3 giorni.	
PAESE D'ORIGINE	EU / EXTRA EU	
PESO NETTO SGOCCIOLATO / QUID	75%	

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g DI PRODOTTO	
	QUANTITÀ
VALORE ENERGETICO	574 kJ / 138 kcal
GRASSI	8.61 g
Acidi grassi saturi	1.86 g
CARBOIDRATI	10.5 g
Zuccheri	0.3 g
PROTEINE	2.96 g
SALE	1.07 g



ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido ascorbico	E 300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1 %
Acido citrico	E 330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
AIUTI DI PROCESSO						
			SI		NO	
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?					X	
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?			X			

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g
TVC	< 10 cfu/g	< 1000 cfu/g
Coliformi	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g
S. Aureus	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g
E. Coli	Assente	Assente
Salmonella spp/25g	Assente	Assente
Listeria spp/25g	Assente	Assente
Lieviti	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Muffe	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Clostridium spp	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g

PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	4,0	± 0.5	Ogni lotto

#### INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	12
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	8
TIPO DI PALLET USATO	<b>EURO:</b> Euro/EPAL <b>CHEP:</b> no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	210x280
CONFEZIONE ESTERNA	370,5 x 290 x 160

#### TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE



	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		C/PP 90			
SECONDARIA	PAP 20				

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato con interno in alluminio
È RICICLABILE?	SI

CONTROLLO PESO	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso in continuo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico / molto saporito
ODORE	Tipico / molto saporito
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Nocciola

OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

CONTIENE
----------



ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglas regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia teernifolia</i> ) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>		X
<b>SOSTANZE CONTROLLATE</b>		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
<b>PRODOTTI CARNEI</b>		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

**GARANZIA SUPPLEMENTARE**

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche. Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.