

	Gran misto di funghi	
	SCHEDA PRODOTTO	Creata il: 22/05/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681016390	73077, 73077	Misto di funghi surgelato
GTIN COLLO		
03083681017342		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	I funghi del Gran Misto di Funghi provengono da funghi interi, freschi, perfettamente puliti e privi di qualsiasi difetto, delle migliori varietà della specie <i>Pleurotus ostreatus</i> , <i>Suillus luteus</i> , <i>Boletus edulis</i> , <i>pinicola</i> , <i>aereus</i> , <i>reticulatus</i> , <i>Lentinus edodes</i> e
Ingredienti	Misto di funghi: pleuroto ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ), boleto baio 20% ( <i>Xerocomus badius</i> ), porcini 20% ( <i>Boletus edulis</i> , <i>pinicola</i> , <i>aereus</i> , <i>reticulatus</i> ), shiitake ( <i>Lentinus edodes</i> ) (contiene naturalmente <b>solfiti</b> ), finferli 10% ( <i>Cantharellus cibarius</i> ).
TMC	24 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
5	401	194	212	5264

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
12	9	108	540	1200

Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene
----------------------	--------------------------------------

INFORMAZIONI TECNICHE			
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		
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	Energia (kJ)	100
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	24
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)	0,2
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	1,8
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	0,8
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	2,5
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)	2,1
Sedano e prodotti a base di sedano	A	Sale (g)	0,04
Senape e prodotti a base di senape	A	Ricco di Fibre	
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	P		
Lupini e prodotti a base di lupini	A		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A		

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente  
(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	
Prodotto adatto alla dieta vegana	X	

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Padella: 10/12 minuti

Caratteristiche microbiologiche
---------------------------------

**Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.**

Regolamento Europeo  
2073/205/CE DEL  
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI		Carica microbica		Riferimento
Criteri di riferimento	CBT	m	M	
	E. coli	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
		$\leq 10$	$\leq 100$	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

\* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

CRITERI		Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Funghi Pleurotus coltivati, a pezzi (Pleurotus ostreatus)	20 - 50 mm +/- 10 mm
Funghi Pinarelli gialli selvatici a pezzi, selvatici (Suillus luteus)	20 - 50 mm +/- 10 mm
Funghi Porcini a pezzi (Boletus edulis, pinicola, aereus, reticulatus)	20 - 50 mm +/- 10 mm
Funghi Shiitake a pezzi, coltivati (Lentinus edodes)	20 - 50 mm +/- 10 mm
Finferli interi, selvatici (Cantharellus cibarius).	Diametro del cappello: 20-40 mm

Foto del prodotto
-------------------

Foto Pack	Foto Prodotto
	

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. - Via Trento - 24060 S.Paolo D'Argon (BG) - Italia