

FRUTTAGE S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Funghi misti surgelati SUCOR	Rev.00 del 20/4/04
		Specifica di prodotto/ funghi
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO Funghi misti surgelati acquistati come semilavorato

DENOMINAZIONE Misto di funghi, con porcini, surgelato.

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2002 TMC 06/2004
CONFEZIONAMENTO ottobre 2002 TMC 12/2004

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

INGREDIENTI

- *Lentinus Edodes* intero 22,5%
- *Pholiota Mutabilis* intero 22,5%
- *Boletus Luteus* pezzi 22,5%
- *Pleurotus Ostreatus* pezzi 22,5%
- *Boletus Edulis* pezzi 10%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto dopo cottura domestica

Colore Tipico delle varie specie che costituiscono la miscela

Aroma/Gusto Tipico delle varietà fungine impiegate, senza odori o sapori estranei

Consistenza Tenera e soda, non legnosa o molle

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	2x10 ⁵	5x10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3x10 ²	3x10 ³	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2
<i>L. monocytogenes</i>	MPN./g	5	11	110	2
Salmonella spp.	u.f.c./g	Assente in 25 g			

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione
m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente
M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente
C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

CARATTERISTICHE CHIMICHE Residui di pesticidi Secondo D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche

FRUTTAGE S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Funghi misti surgelati SUCOR	Rev.00 del 20/4/04
		Specifica di prodotto/ funghi
		Pag. 2 di 3

DIFETTI	Materiale estraneo	N°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Unità campione da 1000 g	Agglomerati	N°	2
	Unità molto danneggiate	g	20
	Unità poco danneggiate	g	50
	Frammenti	g	30
	Perdita di peso dopo scongelamento	g	300

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente al fungo
Unità molto danneggiate	Comprende i funghi danneggiati in modo tale da alterare l'aspetto del prodotto (macchie da ossidazioni o danneggiamenti di qualsiasi natura) per una superficie totale $\geq 9 \text{ mm}^2$
Unità poco danneggiate	Comprende i funghi danneggiati in modo tale da non alterare l'aspetto ed il gusto del prodotto (piccole punture di insetti, leggere tracce di ossidazione, piccole macchie o danneggiamenti di qualsiasi entità) per una superficie totale $< 9 \text{ mm}^2$
Frammenti	Si intendono pezzi di funghi con superficie $\leq 1 \text{ cm}^2$

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	57,6 kJ/13,7 kcal
Proteine	0,7 g
Carboidrati	1,9 g
Grassi	0,3 g

UNITA' DI VENDITA

L'unità di vendita è formata da:

- 5 buste di polietilene termosaldate contenenti 1 Kg cadauna di prodotto

FRUTTAGEL S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Funghi misti surgelati SUCOR	Rev.00 del 20/4/04
		Specifica di prodotto/ funghi
		Pag. 3 di 3

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

****o*** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (-12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
* (-6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non è stato ottenuto con modificazioni genetiche o con tecniche di DNA ricombinante
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

00	20/4/04	Prima emissione			
Rev.	data	causale	Redazione RAQ	Verifica R. CQ	Approvazione R. PRO FREDDO

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)