



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA  
**FUNGHI CHAMPIGNON**  
**CONGELATI Sapori Preziosi**  
**Agaricus Bisporus**  
 REV.2 01/2022



**1. PRODOTTO**

Denominazione prodotto :	Funghi champignons fette congelati
Linea:	Catering
Confezioni:	8 sacchetti x cartone
Peso netto per confezione:	1000g
Cartoni per pallet:	90
Peso netto totale per pallet:	720 Kg
Qualità :	1° scelta fette
Provenienza:	Olanda/Polonia
OGM:	free

**2. CARATTERISTICHE FISICHE**

Diametro cappello :	< 50 mm Max 5% < 65 mm
Sviluppo cappello :	Parzialmente aperto
Lunghezza gambo :	30 mm Max 5% >65 mm
Spessore fetta :	4 / 5 / 7 mm (+/- 1 m)
Formazione di masse (più di 2 fette insieme) :	4 mm : <4 / 500g 5 / 7 mm : <3 / 500g
Pezzi :	max 3%
Gambi male tagliati :	≤ 0,1 %
Temperatura di stoccaggio :	-18°C
TMC :	imballo industria : 24 mesi Imballo retail : 18 mesi

**3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :**

Colore :	Bianco –Crema-Panna
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Aromatico, tipico della specie

**4. VALORI NUTRIZIONALI per 100g**

Valore energetico :	57 Kj (14 kcal)
Proteine :	2,8 g
Grassi :	0,1 g
-di cui saturi :	0,0 g
Carboidrati :	0,4 g
-di cui zuccheri :	0,2 g
Fibre :	2,5 g
Sodio :	0,005 g

**5. VALORI MICROBIOLOGICI :**

(ufc/g)	m	M
Somma totale	5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceae	5x10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>4</sup>
Coliformi	5x10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>4</sup>
E-Coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	<10 <sup>1</sup>	<10 <sup>2</sup>
Salmonella / 25 g	assente	assente



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA  
**FUNGHI CHAMPIGNON**  
**CONGELATI Saperi Preziosi**  
**Agaricus Bisporus**  
 REV.2 01/2022



**6. ETICHETTATURA :**

Etichettatura del cartone e codifica dell'imballo su richiesta del cliente, comunque secondo norma di legge

**7. NOTE GENERALI :**

Non OGM; non trattato con radiazioni; prodotto conforme alle direttive europee (es. riguardanti i residui pesticidi; la qualità dei materiali d'imballo).

**8. ISTRUZIONI D'USO :**

**Da consumarsi previo cottura.**

Non scongelare prima dell'utilizzo, potrebbe causare la perdita di colore e sapore. Aggiungere ad un piatto caldo o cuocere/friggere separatamente per almeno 5 minuti.

ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE e aggiornamenti (DI.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti		✓		✓	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓		✓	
Uova e prodotti a base di uova		✓		✓	
Pesce e prodotti a base di pesce		✓		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓		✓	
Soia e prodotti a base di soia		✓		✓	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		✓		✓	
Frutta a guscio e prodotti derivati		✓		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano		✓		✓	
Senape e prodotti a base di senape		✓		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		✓		✓	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO <sub>2</sub>		✓		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓		✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		✓		✓	



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA  
**FUNGHI CHAMPIGNON**  
**CONGELATI Saperi Preziosi**  
**Agaricus Bisporus**  
REV.2 01/2022



Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni Comunitarie ed italiana e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ.)

  
**GREENS FOOD S.p.A.**  
Viale dell'Artigianato, 29  
36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)  
T. 0445 500220 - P.I. 03776860243