

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 | quality@pralver.com |
| NOME CONTATTO COMMERCIALE | Giorgia Castellani |
| INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE | info@pralver.com |

| 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 | Confezionato | 24 mesi |
| | Una volta aperto | 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 | EURO: Euro/EPAL CHEP: 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 ₂ | | X |
| SOSTANZE CONTROLLATE | | |
| Additivi | X | |
| Azo & Coal Tar dyes | | X |
| Glutammato | | X |
| Benzoati | | X |
| BHA/BHT | | X |
| Aspartame | | X |
| Sudan Red 1 | | X |
| PRODOTTI CARNEI | | |
| 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.