

SCHEDA TECNICA: FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA 1/1

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

"FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA"

2. CARATTERISTICHE GENERALI

2.1 Descrizione Prodotto

Conserva vegetale costituita da funghi porcini privi di unità difettose od alterate, mescolati ad una crema di porcini, confezionati in banda stagnata e sterilizzati.

2.2 Ingredienti

Funghi Porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) (70%), acqua, purea di cipolla (cipolla, sale), olio di semi di girasole, sale, amido di riso, zucchero, estratto di lievito, aroma, antiossidante: acido ascorbico (E300), prezzemolo, aglio in polvere, pepe bianco, aroma naturale di aglio, alloro. **Senza glutine.**

2.3 Elenco additivi

Antiossidante: E 300

2.4 Origine ingrediente primario

CINA

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

3.1 Organolettiche

COLORE	<i>Marrone</i>
ODORE	<i>Caratteristico dei funghi porcini</i>
SAPORE	<i>Gradevole</i>
CONSISTENZA	<i>Leggermente morbida, semi-cremoso</i>
ASPETTO	<i>Funghi a pezzi e crema</i>

3.2 Chimico-Fisiche

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Peso netto	g/confezione	800
pH		>4.5

3.3 Microbiologiche

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Batteri sporigeni (forma vegetativa)	UFC/g	Assenti
Stabilità mesofili		Assenti

Trattasi di prodotto sterilizzato con un $F_0 > 6$ in grado di garantire la sterilità commerciale del lotto di produzione.

4. CONSERVAZIONE

Una volta aperta la confezione, il prodotto necessita di essere stoccato alla temperatura di refrigerazione e consumato entro pochi giorni.

5. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è stato assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposita scheda di produzione.

Sul coperchio vengono stampati con stampante a getto d'inchiostro indelebile i seguenti dati mobili: lotto (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es. LE168 prodotta il 17/06/2020), termine minimo di conservazione calcolato come specificato nel paragrafo successivo.

6. DURABILITÀ COMMERCIALE

D.L.U.O. (Data limite utilizzazione ottimale): 3 anni a partire dalla data di produzione, negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzinaggio.

Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in locali asciutti, freschi, areati, e lontano da fonti di calore.

Il TMC (mese/anno) è indicato sulla latta con inchiostro indelebile.

7. AUTORIZZAZIONE SANITARIA E CONFORMITÀ DEL SISTEMA QUALITÀ

Autorizzazione sanitaria nr. **IT BR 010 0909** rilasciata da Azienda Sanitaria Locale BR il 27/01/2011. Lo stabilimento opera con sistema qualità conforme ai requisiti BRC, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche.

8. ETICHETTA

Conforme al D.lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992 e successive modifiche (D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006) ed al Reg. CE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011, riportante indicazioni con caratteri leggibili ed indelebili:

- Denominazione di vendita del prodotto
- Marchio dell'azienda di commercializzazione e sede dello stabilimento di produzione
- Elenco degli ingredienti
- Peso netto
- Peso sgocciolato

- Modalità di conservazione
- Modalità di stoccaggio post apertura scatola
- Valori nutrizionali
- Allergeni

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.

La dicitura "senza glutine" (<20 ppm), se presente, è riportata ai sensi del Reg. UE 828/2014 e Reg. UE 1155/2013.

9. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Lista allergeni in accordo alla direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis

Prodotto: *funghi porcini trifolati con crema 1/1*

ALLERGENI

	PRESENTI NEL PRODOTTO IN OGGETTO	IN USO SULLA STESSA LINEA	IN USO PRESSO LO STABILIMENTO PRODUTTIVO
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO	NO	NO
<i>Pesce azzurro e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO	NO	NO
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	NO	NO	NO
<i>Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)</i>	NO	NO	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO	NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	NO	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂</i>	NO	SI	SI
<i>Lupino e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO

10. DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto è OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

11. DICHIARAZIONE PESTICIDI

In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche).

12. DICHIARAZIONE METALLI PESANTI

In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19/12/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02/07/2008 e succ. modifiche).

13. IRRAGGIAMENTO

Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti.

14. IDONEITÀ IMBALLO

Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.).

15. VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

ENERGIA: 402 KJ / 96Kcal

GRASSI: 8,0 g

di cui ACIDI GRASSI SATURI: 1,0 g

CARBOIDRATI: 2,1 g

di cui ZUCCHERI: 1,3 g

PROTEINE: 3,0 g

Sale: 0,52 g

16. CONFEZIONAMENTO
16.1 Formato
Tipo
Latta 1kg
Caratteristiche corpo barattolo

Diametro: 99	Altezza : 118	Spessore: 0.17
Rivestimento: gr/mq D 11.2/2.8 (E4/1)		
Interno: smaltato bianco		Esterno: verniciato

Caratteristiche fondello easy open (a strappo) in TFS

Diametro: 99	Spessore: 0.20
In TFS	
Interno: smaltato bianco	Esterno: verniciato

Capacità contenitore
850 ml
Peso sgocciolato
560 g
16.2 Imballo

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA 1/1
(COD. 11211)

Tipo	Piano di cartone con termoretraibile
Pezzi per imballo	12
Peso imballo	10 kg

16.3 Pallet

Tipo	Europallet 80x120
Quantità imballi per pallet	72
Quantità di pezzi per pallet	864

17. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Prodotto	Codice EAN
<i>FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA</i>	8032692112114

18. USO PREVISTO

Il prodotto può essere consumato da parte di tutti i gruppi di consumatori, compresa anche la popolazione vulnerabile.