

SCHEDA TECNICA: FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI CHIARI 3/1**1. DENOMINAZIONE DI VENDITA****"FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI CHIARI "****2. CARATTERISTICHE GENERALI****2.1 Descrizione Prodotto**

Conserva di funghi champignon, con pH <4.2, privi di unità difettose od alterate, trifolati, immersi in liquido di governo, confezionati in banda stagnata e sterilizzati.

2.2 Ingredienti

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) (53%), olio di semi di girasole, aroma, esaltatore di sapidità: E621, amido di riso, prezzemolo, aglio, acqua, pepe, aroma naturale di aglio, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300. **Senza glutine. Contiene solfiti.**

2.3 Elenco additivi

Esaltatore di sapidità: E621

Correttore acidità: E 330

Antiossidante: E 300

2.4 Composizione liquido di governo

Olio di semi di girasole

2.5 Provenienza

POLONIA

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO**3.1 Organolettiche**

COLORE Giallo paglierino con leggere variazioni

ODORE Caratteristico di fungo champignon

SAPORE Gradevole

CONSISTENZA Leggermente morbida

ASPETTO Fungo tagliato di testa

3.2 Chimico-Fisiche

| PARAMETRI | Unità di misura | Valore |
|------------|-----------------|--------|
| Peso netto | g/confezione | 2400 |
| pH | | <4.2 |

3.3 Microbiologiche

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

Trattasi di prodotto pastorizzato con un $F_0 > 3$ in grado di garantire la sterilità 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.

Sulla latta 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 capsula 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: *Funghi champignons trifolati chiari*
- 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.

3

9. DICHIARAZIONE ALLERGENI

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

Prodotto: *Funghi champignons trifolati chiari*

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> | SI | 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 : 184 KJ/44 Kcal

GRASSI : 2.9 g

di cui ACIDI GRASSI SATURI : 0.5 g

CARBOIDRATI : 1.3 g

di cui ZUCCHERI : 0 g

PROTEINE : 2.1 g

SALE : 0.8 g

16. CONFEZIONAMENTO**16.1 Formato****Tipo**

Latta 3kg

Banda stagnata

Caratteristiche corpo barattolo

| | | |
|---------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Diametro: 155 | Altezza : 151.7 | Spessore: 0.23 |
| Rivestimento: gr/mq D 11.2/2.8 (E4/1) | | |
| Interno: smaltato bianco | | Esterno: verniciato |

Caratteristiche fondello

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Diametro: 155 | Spessore: 0.25 |
| In banda stagnata | |
| Interno: smaltato bianco | Esterno: verniciato |

Capacità contenitore

2650 ml

| | |
|------------------|--------|
| Peso sgocciolato | 1270 g |
|------------------|--------|

16.2 Imballo

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Tipo | Piano di cartone con termoretraibile |
| Pezzi per imballo | 6 |
| Peso imballo | 18 kg |

16.3 Pallet

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Tipo | Europallet 80x120 |
| Quantità imballi per pallet | 50 conf. |
| Quantità di pezzi per pallet | 300 |

5

17. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Prodotto | Codice EAN |
| FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI CHIARI | 8032692112015 |

18. USO PREVISTO

Il prodotto può essere consumato da parte di tutti i gruppi di consumatori, compresa anche la popolazione vulnerabile (ad esclusione dei soggetti allergici ai solfiti).