

SCHEMA TECNICA: **FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE 3/1****1. DENOMINAZIONE DI VENDITA****"FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE"****2. CARATTERISTICHE GENERALI****2.1 Descrizione Prodotto**

Conserva a base di funghi champignon affettati, privi di unità difettose od alterate immersi in liquido di governo, confezionati in banda stagnata e sterilizzati.

2.2 Ingredienti

Funghi champignon (*Agaricus bisporus*), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido ascorbico (E300). **Senza glutine.**

2.3 Elenco additivi

Correttore acidità: E 330

Antiossidante: E 300

2.4 Composizione liquido di governo

Acqua, sale, E330, E300.

2.5 Origine ingrediente primario

Polonia.

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

<i>COLORE</i>	<i>Giallo paglierino con leggere variazioni</i>
<i>ODORE</i>	<i>Caratteristico del fungo champignon</i>
<i>SAPORE</i>	<i>Gradevole</i>
<i>CONSISTENZA</i>	<i>Leggermente morbida</i>
<i>ASPETTO</i>	<i>Funghi champignon a fette</i>

3.2 Chimico-Fisiche

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Peso netto	g/confezione	2500
pH		4.8 – 5.8

3.3 Microbiologiche

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

Trattasi di prodotto sterilizzato per 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.

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 latta con inchiostro indelebile.

7. 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 champignon tagliati al naturale*
- 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.

8. DICHIARAZIONE ALLERGENI

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

3

Prodotto: *Funghi champignon tagliati al naturale 3/1*

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

9. 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.

10. VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

ENERGIA: 117 KJ/ 28 Kcal

GRASSI: 0.6 g

di cui ACIDI GRASSI SATURI: <0.1 g

CARBOIDRATI: 2.7 g

di cui ZUCCHERI: 0.1 g

FIBRE: <0.5 g

AGRI CONSERVE S.r.l.

Sede legale, direzione commerciale, amm.va e deposito:

C.da Galina, Km 2 – 72023 Mesagne (BR)

Tel. 0831 774823 Fax 0831 730726



PROTEINE: 2.9 g
Sale: 1.0 g

11. CONFEZIONAMENTO

11.1 Formato

Tipo	Latta 3kg	
	Caratteristiche corpo barattolo	
	Diametro: 156	Altezza: 156 Spessore: 0.23
	Rivestimento: gr/mq D 11.2/2.8 (E4/1)	
	Interno: smaltato bianco	Esterno: verniciato
	Caratteristiche fondello	
	Diametro: 156	Spessore: 0.25
	In banda stagnata	
	Interno: smaltato bianco	Esterno: verniciato
Capacità contenitore	2650 ml	
Peso sgocciolato	1200 g	

4

11.2 Imballo

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

11.3 Pallet

Tipo	Europallet 80x120
Quantità imballi per pallet	50
Quantità di pezzi per pallet	300

12. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Prodotto	Codice EAN
FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE	8032692112008

13. USO PREVISTO

Il prodotto può essere consumato da parte di tutti i gruppi di consumatori, ad esclusione dei soggetti di età inferiore ai 3 anni.