



Codice:

84536

Descrizione:

CHAMPIGNON "PASFROST" FETTE -KG.2,5-GELO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CHAMPIGNON "PASFROST" FETTE -KG.2,5-GELO

Funghi a fette Hotel, tagliati a fette fini, hanno le caratteristiche della varietà Agaricus Bisporus

Paesi Bassi, Belgio

100% funghi

Presenza nel prodotto finito: no

Presenza nello stabilimento: sedano e derivati

Possibilità di tracce nel prodotto finito: no

Diametro di testa >65 mm: 5%

Lunghezza di gambo (misurata dal fondo di testa alla fine del gambo)>45 mm: 10%

Blocchi (più di 2 fette insieme): 6 p/kg

EVM - pezzi dalla radice: 0,1%

Materiale straneo:

Fe: 2,5 mm tolleranza 3,0 mm

Non Fe: 3 mm tolleranza 3,18 mm

SS: 3 mm tolleranza -

Metalli pesanti:

È vietato superare i limiti stabiliti dalle norme conformi alla legislazione europea

Residui di prodotti fitosanitari:

È vietato superare i limiti dalle norme conformi alla legislazione europea

Solfito: <10 mg/kg solfito (E222)

Conta totale: <500.000 g tolleranza <5.000.000 g

Coliformi: <5000 g tolleranza <50.000 g

E. Coli: <10 g tolleranza <100 g

Salmonella: assente in 25 g

L. monocytogenes: assente in 25 g tolleranza <100 g

S. aureus: <10 g tolleranza <100 g

Colore: bianco - crema

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore: tipico dei funghi Sapore: tipico dei funghi
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 57 kJ / 14 kcal Grassi: 0,1 g - di cui acidi grassi saturi: 0,0 g Fibre: 1,5 g Proteine: 2,3 g Sale*: 0,015 g *Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente
OGM	Proveniente da fonti non OGM e non soggetto a etichettatura OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non è ionizzato
MODALITÀ DI UTILIZZO	Non è pronto per essere mangiato. Non scongelare in anticipo per rischi di decolorazione e perdita del gusto. Aggiunto ad un piatto caldo o cucina frita. Per friggere, farlo almeno per 5 minuti ⁰⁴⁴
CONSERVAZIONE	max -18°C (surgelato) Una volta scongelato, non ricongelare
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Confezione di plastica
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 300 mm Larghezza: 440 mm Altezza: 30 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,512 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,012 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,200 kg
PESO LORDO CARTONE	10,248 kg
PESO LORDO PALLET	660,624 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 4
CARTONI PER PALLET	n. 63
CARTONI PER STRATO	n. 9
N°STRATI PER PALLET	n. 7
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 380 mm Larghezza: 250 mm Altezza: 240 mm
MISURE PALLET	Lunghezza: 1200 mm Larghezza: 800 mm Altezza: 1850 mm
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8711285101512
CODICE A BARRE CARTONE	05411963242225
NOMENCLATURA COMBINATA	07108061
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PASFROST NV - Passendalestraat 80 - 8980 Passendale
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 10/12/2018
INTEGRAZIONI	20/02/2024

DATA CONFERMA SCHEDA

04/01/2022