



SCHEMA TECNICA PRODOTTO CONGELATO

Rev.	17
Data creazione doc.	27/03/06
Data ultima rev.	23/08/18

PORCINI CUBI AA 1000g

Codice interno:	209
Codice EAN prodotto:	8003383001222
Codice EAN imballo:	8003383000102
Marchio	Pagnan
Ingredienti	Funghi Porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)
Trasformazione	Congelamento
Modalità di conservazione:	-18°C
T.M.C.:	24 mesi
T.M.C. minimo garantito:	40% del periodo totale
Q.tà nominale:	1000 g

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia		
	kJ	112
	kcal	27
Grassi	g	0,3
di cui acidi grassi saturi	g	0
Carboidrati:	g	3,0
di cui zuccheri	g	1,4
Fibre	g	1,3
Proteine	g	2,3
Sale	g	0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto:	Funghi porcini congelati tagliati a cubetti
Colore:	Dal crema al nocciola
Odore:	Tipico intenso
Sapore:	Tipico intenso

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	STANDARD	Tolleranza
Carica Batterica totale ufc/g	<5 x 10 ⁵	5 x 10 ⁶
Coliformi totali ufc/g	<10 ³	10 ⁴
Escherichia coli ufc/g	<10	10 ²
Salmonella	Assente / 25g	/
Listeria monocytogenes	Secondo Ordinanza del 07 dicembre 1993, Gazzetta Ufficiale n.291 del 13 dicembre 1993	
Stafilococco aureo ufc/g	<10	10 ²
Muffe ufc/g	<10 ³	10 ⁴
Lieviti ufc/g	<10 ³	10 ⁴

CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE

Metalli pesanti	entro i limiti di legge (Reg CE 1881/06 19/12/06e successivi aggiornamenti)
Radioattività	entro i limiti di legge (Reg CE 1635/2006 e successivi aggiornamenti)
Residui antiparassitari	entro i limiti di legge (Reg CE 396/2005 e successivi aggiornamenti).
Modalità d'uso:	Trattasi di prodotto congelato crudo, da consumarsi previa cottura. Non ricongelare mai il prodotto una volta scongelato.
Controllo micologico:	Viene effettuato sia all'origine che in fase di lavorazione da personale addestrato. Controllo a campione effettuato dal nostro Micologo.
Difettosità materia prima:	Si considera quale riferimento legislativo la Delibera della Giunta regionale del Veneto 3468 del 17/11/09 "Delibera relativa ai funghi epigei spontanei freschi o altrimenti conservati"
Imballaggio:	Busta di materiale idoneo a contatto con gli alimenti
Note:	Trattasi di prodotto con forti connotazioni stagionali dipendenti dalla natura selvatica dei prodotti stessi con elevate implicazioni sia di carattere quantitativo che qualitativo (anche all'interno della stessa stagione) che potrebbero pregiudicare il rispetto dei termini pattuiti. Conservazione e trasporto a temperatura < - 18°C. Evitare l'esposizione diretta a fonti luminose molto intense. Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattarci allo 0423-868343 E-MAIL: info@pagnan.com www.pagnan.com

COMPOSIZIONE PALLET

Pezzi per cartone	6
N° cartoni per strato	9
N° strati	9
N° cartoni per pallet	81
IVA:	4%
Dimensione busta cm	
Base x altezza	24 x 33
Dimensione cartone cm	Tipo CX
Base x altezza x profondità	39 x 19 x 26

23/08/2018

Firma e timbro per accettazione

Se entro 5 giorni lavorativi non riceveremo Vs. risposta riterremo il documento accettato.

PAGNAN S.r.l.

Sede legale: Via Canapificio 29/31 - 31035 CROCETTA DEL MONTELLO (TV) - Tel 0423/868343 Fax 0423868970

Sede amministrativa e stabilimento: Via 1° maggio 19 - 31011 Asolo (TV) E-mail: info@pagnan.com - Internet: www.pagnan.com