il gusto	SCHEDA TECNICA	730PG02_4

FUNGHI PORCINI SECCHI

QUALITA'
Briciole.

INGREDIENTI
Funghi porcini essiccati (Boletus Edulis e relativo gruppo).

ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO
Non presenti.

SHELF LIFE
Conservato nella sua confezione originale alle condizioni consigliate il prodotto ha un TMC (termine minimo di conservazione) di 12 mesi dalla data di produzione/confezionamento.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Tenere il prodotto in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore.

CONFEZIONI E IMBALLAGGIO
Sacchetti in polipropilene per alimenti.
Contenuto confezioni: da 50g a 1 kg.
Tutte le confezioni si presentano imballate in cartoni per alimenti.

INDICAZIONI IN ETICHETTA
Lotto, TMC, Peso netto, modo d'uso, modalità di conservazione e altri riferimenti di legge.
Codice EAN su richiesta.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI
Reg. CE 2073/05 ; D. Lgs. 109/92 e s.m. ; Reg. CE 852/04 D. Lgs. 114/06 ; Reg. CE 178/02 ; Reg. UE 1169/11 ; Direttiva CE 89/03 e s.m. ; Direttiva CE 142/06 e s. m.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE									
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti		
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		$<5x10^5$	$5x10^5 \leq x < 5x10^6$	$\geq 5x10^6$		Ottaviani (1996)		1
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	$10 \leq x < 10^2$	$\geq 10^2$		Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)		1
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	$10 \leq x < 10^2$	$\geq 10^2$		Racc. 2004/24/CE		1
Clostridium perfringens	ISO 7937		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^3$	$\geq 10^3$	$\geq 10^4$ e CCE(+)	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)		3
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	$\geq 10^5$ e SET(+)	Canada		1
Muffe	NFV08-059		$<10^3$	$10^3 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$		IFST (1997)		1

Bacillus cereus presunto	ISO 7932		$<10^3$	$10^3 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	$\geq 10^5$ e/o C(+)	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004); HPA (2009); Zavanella M. (2008)		3
Salmonella spp.	ISO 6579	**Assente in 25 g** (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)		2
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	**≤100 ufc/g** (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	≤100 ufc/g			>100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti non sottoposti a radiazioni ionizzanti), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2
Residui di fitofarmaci	Conformi Reg. CE 396/2005 e s.m.								
Residui micotossine	Conformi Reg CE 1881/2006 e s.m.								

NB: Le informazioni contenute nel presente documento sono basate sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze ma non costituiscono garanzia.

Data:	Approvato da RAQ:
01-03-2022	Maria Sole Robustelli