

Scheda Tecnica Prodotto

Funghi porcini liofilizzati – qualità extra



PRODOTTO:

Descrizione	“Funghi porcini liofilizzati – qualità EXTRA”
Marca	Pexto

CONFEZIONE:

Tipo di confezione	Sacchetto PVC confezionato in scatola di cartone
Peso netto UV	6 g (equivalente a 75 g di prodotto fresco)
Diametro	7,5 cm
Altezza	7,5 cm

IMBALLAGGIO:

Tipo di imballo	Scatola di cartone utilizzabile come espositore
Lunghezza	23 cm
Larghezza	23 cm
Altezza	15 cm
Numero pezzi contenuti	18
Imballaggio idoneo al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successivi aggiornamenti)	

PALLETTIZZAZIONE:

Tipo di pallet	EURO
Numero strati	12
Imballaggi per strato	15
Imballaggi per pallet	180

DATI FISCALI:

Aliquota I.V.A. 4%

Scheda Tecnica Prodotto

INGREDIENTI:

Funghi porcini 'Boletus Edulis' liofilizzati

CONTROLLO MICOLOGICO:

Ai sensi del DPR 376/95, i prodotti sono sottoposti a controllo micologico da parte del micologo aziendale iscritto al n. 2243 nell'apposito Albo presso il Ministero della Salute.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il fungo liofilizzato ha una resa ed un sapore nettamente superiori rispetto al fungo porcino secco.

Gusto	Perfettamente equiparabile al fungo fresco, al palato offre un gusto dolce e delicato, che richiama gli aromi del bosco
Consistenza	Soda
Colore	La carne si presenta bianca, mentre la cuticola varia nelle tonalità del marrone, talvolta con sfumature rossicce

VANTAGGI:

Superiori nel gusto: sprigionano un sapore ed una fragranza equiparabili solo al prodotto fresco (da NON confondere con il fungo essiccato)

Veloci nella preparazione: eccezionale rapidità di cottura (60 secondi) e rinvenimento in ammollo 'istantaneo' (da cui deriva un brodo dolcissimo)

Pratici nella conservazione: a temperatura ambiente (NO frigo)

UTILIZZO:

Il contatto con l'acqua li rigenera istantaneamente. Non necessitano di ammollo; è sufficiente aggiungerli direttamente nel preparato in cottura. Ideali per risotti, creme e sughi. Per l'impiego su pizza o crostini, inumidire i funghi prima di infornare.

CONSERVAZIONE:

T.M.C. (scadenza): preferibilmente 18 mesi dalla data di produzione

Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente (+ 18°C).
Tenere preferibilmente lontano da fonti di luce.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametro	Risultato	Parametri di rif.	Riferimento	Parere
Conta dei coliformi a 30°C (ISO 4832 : 2006)	< 10 ufc/g			accettabile
Conta microrganismi a 30°C (ISO 4833-1:2013)	1x10 ² ufc/g [94 – 1,1x10 ²]			accettabile

Scheda Tecnica Prodotto

Conta Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie) (UN EN ISO 6888-1 : 2004)	< 10 ufc/g			accettabile
Conta Escherichia coli β -glucuronidase-positivo (ISO 16649-2 : 2001)	< 10 ufc/g			accettabile
Ricerca Salmonella spp. (UN EN ISO 6579 : 2008 escl. 9.5.6)	assente /25g	M=assente/25g	Reg. CE 1441/2007	accettabile
Ricerca Listeria monocytogenes (UN EN ISO 11290-1 : 2005)	assente /25g	M=assente/25g	Reg. CE 1441/2007	accettabile

DATA/AGGIORNAMENTO DELLA PRESENTE SCHEDA TECNICA:

Brescia, 01/07/2014