
		Misto Bosco funghi trifolati Wild mushrooms mix seasoned			Certificazioni Alfi Srl: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food			
		Scheda tecnica/Technical <i>Specification</i>		Data revisione/ <i>Revision date:</i>				
GUSTO IN BUSTA		P.F.:	8	rev:	13	26/04/2021		
Codice art. busta/ Pouch art. code		BFUN091HG		Codice art. cartone/Case art. code		FUN091HG		
Codice Ean busta/Ean code pouch		5707381009794		Codice Ean cartone/Case Ean code		5707381009787		
Brand		Paradiso						
Descrizione del prodotto/Product description Miscela di funghi di bosco e coltivati, insaporiti con piante aromatiche, amalgamati con olio di semi di girasole, confezionati in busta e pastorizzati./Mix of cultivated and wild mushrooms, made tasty with herbs and blended with sunflower seeds oil, packed in pouch and pasteurized.								
Ingredienti/ <i>Ingredients</i>								
Funghi in proporzione variabile (funghi Famigliola gialla-Pholiota nameko mutabilis, funghi Lattario-Lactarius deliciosus, funghi Porcini-Boletus edulis e relativo gruppo, funghi di muschio-Volvarella volvacea), olio di semi di girasole, sale, aroma, aglio-cipolla-prezzemolo essiccati, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità:								
Attuale Paese di origine ingrediente primario/ Current Country of Origin main <i>raw material</i>								
Pholiota nameko mutabilis: China - Lactarius deliciosus: Bulgaria - Boletus edulis e relativo gruppo/and its group: China - Volvarella volvacea: Vietnam								
Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics								
Colore/Color		Tipico di ciascuna specie di funghi./Typical of each variety of mushrooms.						
Odore/Odour		Gradevole caratteristico di funghi aromatizzati con piante aromatiche./Pleasant, characteristic of mushrooms seasoned with herbs.						
Sapore/Taste		Tipico dei funghi cotti ed aromatizzati con piante aromatiche./Typical of the blanched mushroom and seasoned with herbs.						
Consistenza/ Texture		Soda e tipica dei diversi funghi./Firm and typical of the different mushrooms.						
Caratteristiche chimiche prodotto sgocciolato <i>Chemical characteristics of drained product</i>				Trattamento termico/Heat treatment				
pH		≤4,2		Pastorizzazione/Pasteurization		F ₇₀ ≥100		
Dichiarazione nutrizionale: valori medi (su sgocciolato) per 100g /Nutrition declaration: average values (on drained) for 100g				Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics				
				Parametri/Parameter		Valore di riferimento/ <i>Reference value</i>	Valore limite/ <i>Limit Value</i>	
Energia/Energy		kJ/kcal	299/73	Carica mesofila totale/Colony count		ufc/g	< 1.000	100.000
Grassi/Fat di cui/of which:		g	6,1	Lattobacilli/Mesophilic lactic acid bacteria		ufc/g	<10	100.000
- acidi grassi saturi/Saturates		g	0,7	Enterobacteriaceae		ufc/g	<10	100
Carboidrati/Carbohydrate di cui/of which:		g	1,0	Stafilococchi coag. pos./Coagulase positive Staphylococci		ufc/g	<10	100
- zuccheri/Sugars		g	<0,5	Clostridi solfito riduttori/ Sulphite reducing		ufc/g	<10	100
Fibre/Fibre		g	2,6	Muffe+Lieviti /Molds+Yeas		ufc/g	<10	1000
Proteine/Protein		g	2,1	Salmonella spp.		/25g	Assente/Absent	Assente/Absent
Sale/Salt		g	1,8	Listeria monocytogenes		/25g	Assente/Absent	Assente/Absent
Temperatura di trasporto/Transport temperature:				ambiente, non condizionato/room, not conditioned				
Temperatura di conservazione/Preservation <i>temperature:</i>				ambiente, non condizionato/room, not conditioned				
Conservazione dopo apertura (non sgocciolato)/Preservation after unpacking (not drained):				consigliato 4 giorni in frigorifero/recommended 4 days in refrigerator				
Preparazione prodotto/Product preparation:				pronto all'uso (preferibilmente sgocciolato)/ready to use (preferably drained)				
Posizione lotto e TMC/Position of lot and date of minimun durability:				sul bordo o sull'etichetta della busta/On the edge or on the label of the pouch				
Descrizione lotto/Bach description				lettera identificativa anno di produzione + numero calendario giuliano che identifica la data di produzione + sigla interna del prodotto/ Year of production identification letter + Julian calendar number identifying the date of production + internal abbreviation of the product				
Esempio lotto/Batch example				X 123 MB				
Shelf life dal confezionamento/Shelf life from production day				3		anni/years		

	Misto Bosco funghi trifolati Wild mushrooms mix seasoned			Certificazioni Alfi Srl: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food
	Scheda tecnica/Technical <i>Specification</i>		Data revisione/ <i>Revision date:</i>	
GUSTO IN BUSTA	P.F.:	8	rev:	13
CONFEZIONE PRIMARIA (BUSTA) / PRIMARY PACKAGING (POUCH)				
Formato/Size	1000 g e		Materiale busta/ Pouch <i>packaging material</i>	PET-AL-PET-CPP (in contact with food)
QUID/Quantitative Ingredient Decl. (%)	80		Dimensioni busta/Pouch <i>dimensions (mm)</i>	210x320
Peso sgocciolato/Drained Weight (g)	800		Peso busta vuota/Empty <i>pouch weight (g)</i>	18
CONFEZIONE SECONDARIA / OUTER PACKAGING				
Buste per cartone/Pouches per case	6		Peso cartone vuoto/Weight <i>empty case (g)</i>	310
Misure cartone/Dimensions (mm)	210x220x165		Peso lordo cartone/ Case gross <i>weight (kg)</i>	6
Tipo di cartone/Case type	Cartone corrugato-chiusura nastro adesivo/Corrugated carton-tape sealing			
COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION				
Tipo pallet/Pallet Type	Pallet di legno 80x120 cm/Wood pallet 80x120 cm (pallet EPAL HT ISPM-15 su richiesta/ EPAL pallet HT ISPM-15 on demand)			
Cartoni per pallet/Cases per pallet	96		Altezza pallet/Pallet height (cm) <i>(Incluso plt 15cm/including 15 cm plt)</i>	147
Cartoni per strato/Case per layer	12		Peso sgocciolato PLT/ <i>Drained Weight PLT (kg)</i>	461
Strati per pallet/Layers per pallet	8		Peso lordo PLT/Gross weight PLT <i>(kg) (Incluso peso plt 21kg/including 21kg plt weight)</i>	658
ALTRE INFORMAZIONI COMMERCIALI/OTHER COMMERCIAL INFORMATION				
Codice nomenclatura <i>combinata/Custom Tariff Code (HS code)</i>	2003.90.90			
PRODOTTI ALFI				
Redazione-Verifica/ <i>Drawn up-Check</i>	Prodotto da / Produced by Alfi srl - Via Artigiani 18/B, 30010 Camponogara (VE) Italia		Approvata da/Approved By	
RQ/Quality Manager			DG/General Manager	
Dr. Massimo DAINESE			Franco FISICARO	