

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
		Ed. 01
		Rev. 04
	SPECIFICA TECNICA FUNGHI CHAMPIGNON AFFETTATI PICCANTI In olio di semi di girasole (vaso 1,8 Kg)	Data 31/07/2026 Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	FUNGHI CHAMPIGNON AFFETTATI PICCANTI In olio di semi di girasole
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Conserva vegetale in olio di semi di girasole.
INGREDIENTI	Funghi champignon (<i>Agaricus Bisporus</i>) 64 % (origine UE), olio di semi di girasole, aceto di vino (SOLFITI), peperoncino in polvere 0,5%, mix di spezie in proporzione variabile (prezzemolo, aglio), sale, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido ascorbico (E300).
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Acidificazione Pastorizzazione
PROVENIENZA INGREDIENTE PRINCIPALE	UE
SHELF LIFE	36 mesi
SHELF LIFE SECONDARIA	15 giorni a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$
MODALITÀ DI STOCCAGGIO	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.
MODALITÀ DI TRASPORTO	In regime non refrigerato
ALLERGENI	Contiene SOLFITI . Si escludono eventuali altre contaminazioni crociate.
MODALITÀ D'USO	PRODOTTO PRONTO ALL'USO. Idoneo all'alimentazione vegana. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, aver cura di mantenere il prodotto ricoperto di olio, conservare in frigo (temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$) e consumare entro 15 giorni.

PROFILO CHIMICO DEL LIQUIDO DI GOVERNO

PH	< 4,5
-----------	-------

PROFILO MICROBIOLOGICO (*)

ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 UFC/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

(*) La Ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che siano rispettate le condizioni di conservazione – umidità e temperatura. Rif. regolamento Linea guida Ce.I.R.S.A. Rev. 06/2023

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
		Ed. 01
	SPECIFICA TECNICA FUNGHI CHAMPIGNON AFFETTATI PICCANTI In olio di semi di girasole (vaso 1,8 Kg)	Rev. 04
		Data 31/07/2026
		Pag. 2 di 3

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO)

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato			
Energia	468	112	Kj/Kcal
Grassi	9,2		g
di cui: acidi grassi saturi	1,0		g
Carboidrati	4,0		g
di cui: zuccheri	1,5		g
Fibre	1,9		g
Proteine	2,3		g
Sale	1,1		g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATO (PESO)	Netto: 2,8 kg Sgocciolato: 1,8 kg										
TIPOLOGIA E MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Vaso in vetro con capsula metallica Twis-off a 6 denti, conforme ai sensi del Regolamento Ce 1935/04, Reg. Ce 1895/05 e D.M. 21/03/73.										
DIMENSIONI VASO	Ø esterno: 13,86 cm h: 25,58 cm										
TIPOLOGIA IMBALLO SECONDARIO - ESPOSITORE	Fardello in film termoretraibile (senza vassoio)										
COMPOSIZIONE DELL'IMBALLO SECONDARIO ESPOSITORE	Kw Us Kw/363/E										
DIMENSIONI ESTERNE IMBALLO SECONDARIO - ESPOSITORE	13,9 x 27,7 x 25,61 (h)										
ETICHETTATURA	Etichetta termoadesiva redatta secondo quanto previsto dal Reg. (UE) N. 1169/2011										
COMPOSIZIONE DELLA PEDANA	<table><tr><td>N° vasi per fardello</td><td>2</td></tr><tr><td>N° fardelli per strato</td><td>24</td></tr><tr><td>N° strati</td><td>4</td></tr><tr><td>N° totale fardelli per pallet</td><td>96</td></tr></table>			N° vasi per fardello	2	N° fardelli per strato	24	N° strati	4	N° totale fardelli per pallet	96
N° vasi per fardello	2										
N° fardelli per strato	24										
N° strati	4										
N° totale fardelli per pallet	96										
PALLET	Tipo EUR-EPAL Dimensioni totali pallet (cm): 120 x 80 x 110 (h)										

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
		Ed. 01
		Rev. 04
	SPECIFICA TECNICA FUNGHI CHAMPIGNON AFFETTATI PICCANTI In olio di semi di girasole (vaso 1,8 Kg)	Data 31/07/2026 Pag. 3 di 3

Pallet stabilizzato con film estensibile.

DICHIARAZIONI VARIE

DICHIARAZIONE O.G.M.

Sulla base di informazioni ricevute dai ns fornitori, dichiariamo che gli ingredienti e gli additivi utilizzati non hanno origine da organismi geneticamente modificati (Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003).

RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI

Il prodotto è conforme ai sensi del Regolamento CE 149/08 e DM 27/08/2004 in merito al tenore massimo di residui di pesticidi contenuti nei prodotti destinati all'alimentazione umana.

Il prodotto è conforme ai requisiti del regolamento (UE) 2023/915 della commissione del 25 aprile 2023 successive modifiche in merito al tenore di metalli pesanti contenuto.

RADIOATTIVITÀ – IONIZZAZIONE - NANOMATERIALI

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non contengono componenti irradiate o ionizzate. I prodotti rispettano la direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo riguardo cibi ed ingredienti ionizzati e la 21 CFR-179 del US FDA.

I nostri prodotti non sono stati prodotti con l'uso di nanotecnologie e quindi non contengono nanomateriali o nanoparticelle ingegnerizzate come definito nel Regolamento (UE) n. 1169/2011.

IL PRODOTTO È CONFORME ALLE VIGENTI NORMATIVE ITALIANE ED EUROPEE.

Cronologia delle revisioni:

Ed. n°	Rev. n°	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
01	04	31/07/2026	Revisione	ASGQ	RSGQ	DIR

Data _____

Firma Cliente per accettazione _____