

	SCHEDA TECNICA	730PG02_4
---	-----------------------	------------------

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI

Riso carnaroli italiano, funghi porcini secchi (*Boletus Edulis* e rel. gruppo).

ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO

Presenti tracce di soia, senape, sedano e sesamo.

SHELF LIFE

Conservato nella sua confezione originale alle condizioni consigliate il prodotto ha un TMC (termine minimo di conservazione) di 18 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. Misura: 70x225+40.	Sacchetti lunghi in polipropilene per alimenti. Misura: 60x580.	Barattoli in PET per alimenti 74x90. Chiusura con tappo in metallo.	Bottiglia di vetro per alimenti 500 ml. Chiusura con tappo a vite.
Contenuto: 320g.	Contenuto: 200g.	Contenuto: 260g.	Contenuto: 350g.
N° confezioni per cartone: 12.	N° confezioni per cartone: 24.	N° confezioni per cartone: 12.	N° confezioni per cartone: 6.

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.

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.
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x < 10 ⁶	≥ 10 ⁶	FCD (2009); Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Farina	1
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁵	≥ 10 ⁵	Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Cereali, riso, orzo, ...	1
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1

<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	$10 \leq x < 10^2$	$\geq 10^2$	ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa (1998)		1
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	ANZFA (2001)		3
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009)	Farina	3
Lieviti	NFV08-059		<10 ³	$10^3 \leq x \leq 10^4$	$> 10^4$	WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009); Ottaviani (1996)		1
Muffe	NFV08-059		<10 ³	$10^3 \leq x \leq 10^4$	$> 10^4$	WQA Manufactured Food Standard (2011); Ottaviani (1996)		1
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579		Assente			FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione al 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:
20-10-2026 Rev.1	Alex Zappalà