

FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI IV GAMMA.**Ingredienti: funghi prataioli**

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 4 giorni.

Materia prima: funghi prataioli coltivati di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	90 - 94	%
- Proteine	4.3 - 6.4	%
- Lipidi	0.2 - 0.4	%
- Glucidi	3.5 - 5.1	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1 - 2° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g