

FICHA TÉCNICA – COGUMELO FUNGHI (SECO)

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Cogumelo Funghi (Seco)

DESCRIÇÃO

O cogumelo funghi, também conhecido como cogumelo porcini, é uma espécie de cogumelo comestível muito apreciada na culinária, especialmente na cozinha italiana. Seu nome científico é *Boletus edulis*.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Na culinária, o cogumelo funghi é muito valorizado por seu sabor intenso e textura carnuda. Ele é frequentemente usado em pratos como risotos, massas, molhos, sopas e guisados.

INGREDIENTES

Cogumelo Funghi

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Importado

ESPECIFICAÇÕES:

• Sensoriais:

Aspecto do produto	Característico
Cor	Marrom
Odor	Característico
Sabor	Característico

• Análises Microbiológicas:

Salmonella sp	Ausência em 25g
Escherichia coli	<10 UFC/g

• Grupo Alimentar:

Especiarias, temperos e molhos.

Padrões Microbiológicos dos Alimentos (IN 161/2022).

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em paletes e separado por data de fabricação.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpo, seco, livre de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

VALIDADE

12 meses (1 ano) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Os sais, especiarias, vinagres, ervas, chás e temperos são dispensados da tabela nutricional desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional, conforme IN nº75, de 9 de outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

ALIMENTO - IMAGEM



Imagem meramente ilustrativa.

Por se tratar de um produto natural o mesmo pode sofrer variação de coloração e/ou granulometria.

As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes.