

# CHAMPIÑÓN PORTOBELLO

Agaricus bisporus var brunnescens

## 1. Descripción del Producto

Los champiñones frescos SETAS DORADAS son hongos que pertenecen al campo de los vegetales inferiores (no poseen tallos, raíces, ni hojas). EL champiñón Portobello que se comercializa, es en sí el cuerpo fructífero de la especie " Agaricus bisporus ".



## 2. Composición

Agua	88.00%
Proteína	2.95%
Grasa	0.25%
Carbohidratos	6.80%
Fibra	1.00%
Minerales	1.00%

## 3. Características físicas

El champiñón Portobello se caracteriza por tener sombrero de color marrón tostado característico y más grande que el del champiñón blanco común, con diámetro promedio de 7-10 cm . Su carne es blanca, tersa y firme, con un sabor muy exótico, dulce y fresco.

## 4. Características microbiológicas

Libre de todo microorganismo que pueda constituir un peligro para la salud del consumidor.

## 5. Condiciones de almacenamiento y transporte

Es un producto altamente perecedero por lo que debe estar refrigerado a 4°C en todo momento

## 6. Vida Útil

A temperatura: ambiente de 2 a 3 días; Refrigerados (4°C): de 5 a 8 días

## 7. Presentación

Referencia	Empaque del Producto
Granel	Canastilla plástica reutilizable de 5 Kg Caja exportación Fruver pack cartón de 4 kg
Bandeja ICOPOR x 350;500;1000 gr	Bandeja de icopor blanca con película transparente micro perforada
Bandeja ECOLOGICA x 350;500;1000 gr	Bandeja de ecológica con película transparente micro perforada

## 8. Política de calidad, certificación BPA y capacitación PSA

Con el fiel compromiso de satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes Setas Doradas hace un énfasis rotundo en proporcionar champiñones frescos y envasados de la más alta calidad. Por medio de un programa completo de seguridad alimentaria y una administración adecuada de las instalaciones nos aseguramos de que todos y cada uno de los procesos sean controlados en su totalidad, obteniendo un producto idóneo. Actualmente contamos con el certificado de BPA emitido por el ICA y capacitación en Produce Safety Alliance, con la cual cumplimos con un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas al cuidado de la salud humana, proteger el medio ambiente y mejorar las condiciones de los colaboradores y sus familias.

**PRIMER Y ÚNICO CULTIVO DE CHAMPIÑONES  
CERTIFICADO EN BUENAS PRACTICAS**



## 9. Otra información

La información contenida en esta ficha técnica se proporciona sin garantía de ningún tipo, expresa o implícita. La información contenida en este documento está disponible exclusivamente para su examen, investigación y verificación por parte de los destinatarios originales del mismo. Los usuarios deben considerar esta información sólo como complemento a otras informaciones recogidas por o disponible para ellos.