



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA

FUNGHI PORCINI
BOLETUS PINICOLA
INTERO EXTRA MEDIO
testa rossa

REV.7 07/2024

FC279



1. PRODOTTO

Denominazione prodotto:	Funghi porcini congelati INTERO EXTRA
Nome scientifico:	Boletus Pinicola
Categoria:	Porcino intero
Qualità:	Prima
Dimensione:	6-8 cm medio
Origine:	Bulgaria/Romania
Cartoni:	5 Kg
Conservazione °C:	-18°C
Durabilità:	36 mesi

2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La materia prima deve provenire da funghi freschi di buona qualità con le seguenti caratteristiche:

Cappello:	Dal marrone chiaro al rosso tipico
Imenio:	Bianco - verde chiaro
Carne:	Da bianca a panna
Odore:	Tipico della specie
Sapore:	Tipico della specie
<u>Prodotto NON OGM</u>	

3. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Radioattività:	Entro i limiti di legge (Reg. UE di esecuzione 2020/1158)
Cadmio e Piombo:	Entro i limiti di legge (Reg. UE 2023/1510 e s.m.i)
Mercurio:	Entro i limiti di legge (Reg. CE 396/2005 e s.m.i)
Residui antiparassitari:	Entro i limiti di legge (Reg. CE 396/2005 e s.m.i, D.M. 27/08/2004)
Nicotina:	max 0,04 mg/Kg (Reg. CE 396/2005 e s.m.i)

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori massimi)

Carica microbica totale:	< 1.000.000 ufc/g
Coliformi totale:	< 2.000 ufc/g
Escherichia coli:	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo:	< 10 ufc/g
Salmonella:	assente / 25g

5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

Unità con tramiti di larve:	< 15%
Larve di ditteri fungivori:	Compatibili con la natura del prodotto
Pezzi fuori misura:	≤ 10%
Pezzi conglomerati:	≤ 5%
Specie fungine estranee:	Assenti
Materiale estraneo vegetale :	tracce
Materiale estraneo non vegetale:	< 1%

6. MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni comunitarie ed italiana e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ., D.M. 360/2022)



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA

FUNGHI PORCINI

BOLETUS PINICOLA

INTERO EXTRA MEDIO

testa rossa

REV.7 07/2024

FC279



7. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico:	37 kcal - 158 kj
Proteine:	4,4g
Carboidrati:	3,3g
di cui zuccheri:	0,7g
Grassi:	< 0,5g
di cui saturi:	< 0,1g
Fibre:	2,5g
Sale:	0g

8. MODALITA' D'USO

Da consumarsi previa cottura.

ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓		✓	
Uova e prodotti a base di uova		✓		✓	
Pesce e prodotti a base di pesce		✓		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓		✓	
Soia e prodotti a base di soia		✓		✓	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓		✓	
Frutta a guscio e prodotti derivati		✓		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano		✓		✓	
Senape e prodotti a base di senape		✓		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		✓		✓	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		✓		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓		✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		✓		✓	

GREENS FOOD S.p.A.

Viale dell'Artigianato, 29
36030 SAN VITO DI LEGOLZZANO (VI)
T. 0445 500220 - PR. 03776860243