



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA
FUNGHI MISTI CONGELATI MZ
2% Porcino

REV.3 10/2021



1. DESCRIZIONE

Denominazione prodotto :	Misti Funghi congelati MZ
Composizione prodotto :	Pleurotus (20%)-Shiitake (20%)-Nameko (8%)-Champignon (50%)-Porcino (2%)
Nome scientifico :	Pleurotus ostreatus – Lentinus Edodes – Pholiota – Agaricus Bisporus – Boletus Edulis e relativo gruppo
Categoria :	Misto Funghi MZ
Dimensione:	1-4 cm
Qualità:	buona
Peso per confezione:	1 kg
Peso netto cartone:	8 Kg
Cartoni per pallet :	72 – 8 stati da 9 cartoni
Peso totale per pallet :	576
TMC:	36 mesi (conservazione -18°C)

2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

PLEUROTUS OSTREATUS

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

Cappello :	Marrone
Imenio :	Lamelle chiare
Carne :	Chiara
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Cina

Prodotto NON OGM

SHIITAKE

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

Cappello :	Marrone
Imenio :	Lamelle bianche a quarti
Carne :	Bianca
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Cina

Prodotto NON OGM

NAMEKO

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

Cappello :	Arancione - Marrone
Imenio :	Arancione - Marrone
Carne :	Arancione - Marrone
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Cina

Prodotto NON OGM

CHAMPIGNON

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

Cappello :	Bianco - Crema
Imenio :	Bianco - Crema
Carne :	Bianco - Crema
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Olanda/Polonia

Prodotto NON OGM



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA
FUNGHI MISTI CONGELATI MZ
2% Porcino

REV.3 10/2021



PORCINI CUBI

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

Cappello :	Marrone
Imenio :	Bianco - Crema
Carne :	Bianca
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie
Origine:	Cina/Est Europa (Bulgaria, Romania)
<u>Prodotto NON OGM</u>	

3. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Radioattività :	Entro i limiti di legge (Reg. CE 1635/2006)
Metalli pesanti :	Entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/06 19/12/06)
Residui antiparassitari :	Entro i limiti di legge (D.M. 09 nov. 2007)

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori massimi)

Carica microbica totale :	< 1.000.000 ufc/g
Coliformi totale :	< 1.000 ufc/g
Escherichia coli :	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo :	< 10 ufc/g
Listeria Monocytogenes :	< 10 ufc/g
Salmonella :	assente / 25g
Micotossine :	assenti

5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

Pezzi rotti :	< 10%
Sovramaturi :	≤ 30%
Pezzi fuori misura :	≤ 15%
Specie fungine estranee	Assenti
Materiale estraneo vegetale :	Assente
Materiale estraneo non vegetale:	Assente
Il fungo deve essere pulito senza residui di terriccio	

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

Valore energetico:	17 kcal - 73 kj
Proteine vegetali:	2,5g
Carboidrati:	0,3g
di cui zuccheri:	0,3g
Grassi:	0,2g
di cui saturi:	0,1g
Fibre:	2,2g
Sale:	0,0g



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA
FUNGHI MISTI CONGELATI MZ
2% Porcino



REV.3 10/2021

ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE aggiornamenti (DI.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		√		√	

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.)


GREENS FOOD S.p.A.
 Viale dell'Artigianato, 29
 36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)
 T. 0445 500220 - PR 03776860243