



REWISE s.r.o.  
Nušlova 2281/27 Praha, 158 00, Česká  
Republika [www.wildfruit.rewise.cz](http://www.wildfruit.rewise.cz)

Email: [eusales@irgagroup.com](mailto:eusales@irgagroup.com)  
Tel + 420 607 091 463

## Specifica PORCINI

### Boletus (Boletus edulis e il loro gruppo) FUNGHI TAGLIATI SURGELATI (non bianchiti)

#### 1. PARAMETRI ORGANOLETTICI

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Aspetto esteriore</b> | Surgelati<br>I funghi tagliati dello stesso tipo, uniformi, senza danni meccanici, senza tracce di tarlatura, senza macchie e bruciate.  |
| <b>Colore</b>            | Il cappello è da marrone a marrone scuro;<br>La polpa è bianca, nella frattura il colore non cambia;<br>Il colore dell'imenoforo è da bianco a verdastro giallo e verde scuro. |
| <b>Odore e gusto</b>     | È caratteristico per un fungo fresco e sano, privo di odore e gusto estraneo   |
| <b>Consistenza</b>       | Leggermente ammorbidita. Un buon aspetto esteriore dopo lo scongelamento.  |

#### 1. Tolleranze per difetti visibili

| Denominazione del parametro   | Valore del parametro     |  |
|---|--------------------------|--|
|   | 1 categoria              | 2 categoria  |
| Aspetto esteriore   | Pezzi di forma cubica    | Pezzi di forma cubica. È ammesso l'utilizzo in lavorazione i funghi con cappelli più morbidi |
| Colore dell'imenoforo   | Da bianco a giallo-verde | Da bianco a giallo scuro   |
| Dimensioni dei pezzi, mm:   | 20-30                    |  |
| I funghi con le tracce di tarlatura (i fori di passaggi delle larve sulla superficie), percentuale del peso non più di: | 5                        | 10   |
| I funghi attaccati (più di 2 pezzi), percentuale del peso non più di:   | 5,0                      |  |
| pezzi meno di 20 mm,% in peso. Non più di   | 20                       |  |

#### Requisiti per i parametri fisici e chimici

| Denominazione del parametro                           | Valore del parametro |
|---|----------------------|
| Frazione di massa d'impurità minerali, %, non più di  | 0,2                  |
| Frazione di massa d'impurità vegetale,                | 2 pezzi /1 chilo     |
| Impurità estranee (vermi, oggetti metallici eccetera) | non ammessi          |

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| La temperatura del prodotto, °C | Non più di -18 °C |
|---------------------------------|-------------------|

## Requisiti per i parametri di sicurezza

### Parametri microbiologici

| Denominazione del parametro  | Norma             |
|--|-------------------|
| I microorganismi patogeni, incluse salmonelle in <b>25,0 g</b> del prodotto  | non ammessi       |
| Il Numero di Organismi Mesofili Aerobici e Facoltativi Anaerobici e Numero di Unità Formante Colonie/g, non più di | 1x10 <sup>4</sup> |
| I batteri del gruppo dei bacilli intestinali (coliformi) in <b>1,0 g</b> del prodotto                              | non ammessi       |
| Muffe, Numero di Unità Formante Colonie/g, non più di  | 100               |
| Lievito Numero di Unità Formante Colonie/g, non più di   | 100               |
| Listerie in 25,0 g del prodotto  | assenti           |

### Elementi tossici, pesticidi e radionuclidi

| Denominazione del parametro             | Norma |
|---|-------|
| <b>Materie tossiche:</b>                |       |
| – Piombo, mg/kg, non più di             | 0,5   |
| – Arsenico, mg/kg, non più di           | 0,5   |
| – Cadmio, mg/kg, non più di             | 0,1   |
| – Mercurio, mg/kg, non più di           | 0,05  |
| <b>Pesticidi, mg/kg, non più di:</b>    |       |
| – Esaclorocicloesano                    | 0,5   |
| – DDT insetticida e i suoi metaboliti   | 0,1   |
| <b>Radionuclidi, Bq/kg, non più di:</b> |       |
| Cesio-137                               | 500   |

Valore alimentare ed energetico/potere calorifico 100 g del prodotto

Proteine – 3,7 g, grassi – 1,7 g, glucidi – 1,1 g.  
144,5 kJ/ 34 kcal

Condizioni di conservazione

A temperatura di non più di - 18° C e umidità relativa dell'aria non più di 95%.

Da consumarsi entro

24 mesi a partire della data di fabbricazione.

Ambito di consumo

Per consumo diretto dopo trattamento del prodotto fino alla disponibilità culinaria, per vendita nei negozi e nei locali di ristorazione pubblica e per la lavorazione industriale.