



REWISE s.r.o.
Nušlova 2281/27 Praha, 158 00, Česká Republika
www.wildfruit.rewise.cz

Email: eusales@irgagroup.com
Tel + 420 607 091 463

Specifica PORCINI

Boletus (Boletus edulis e il loro gruppo) FUNGHI INTERI SURGELATI

1. PARAMETRI ORGANOLETTICI

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

2. Tolleranze per difetti visibili

Denominazione del parametro	Valore del parametro		
	1 categoria	2 categoria	3 categoria
Dimensioni dei funghi, cm: – diametro del cappello – lunghezza del piede	non più di 4 non è normalizzato	4-6 non è normalizzato	6-8 non è normalizzato
I funghi con danni meccanici, rotti, leggermente pestati, percentuale del peso non più di:	non ammessi	8	10
I funghi con screpolature nei bordi dei cappelli percentuale del peso non più di:	non ammessi	5	10
I piedi dei funghi separati dai cappelli percentuale del peso non più di:	non ammessi	20	25
I funghi con le tracce di tarlatura (i fori di passaggi delle larve sulla superficie), percentuale del peso non più di:	non ammessi	3	3
I pezzi (frammenti meno di 15 mm), percentuale del peso non più di:		5	
I funghi attaccati (più di 2 pezzi),% percentuale del peso non più di:		5,0	

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 25,0 g del prodotto	non ammessi
Il Numero di Organismi Mesofili Aerobici e Facoltativi Anaerobici e Numero di Unità Formante Colonie/g, non più di	1x10 ⁴
I batteri del gruppo dei bacilli intestinali (coliformi) in 1,0 g 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
Materie tossiche:	
– 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
Pesticidi, mg/kg, non più di:	
– Esaclorocicloesano	0,5
– DDT insetticida e i suoi metaboliti	0,1
Radionuclidi, Bq/kg, non più di:	
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.