



Specifica

FUNGHI GALLINACCI (*Cantharellus cibarius*) SURGELATI (bianchiti)

1. PARAMETRI ORGANOLETTICI

Aspetto esteriore	Surgelati I funghi interi o tagliati dello stesso tipo, uniformi, senza danni meccanici, senza tracce di tarlatura, senza macchie e bruciature. I funghi tagliati (pezzi) sono fatti dai gallinacci con il diametro di cappello di 40-60 mm.
Colore	Da marrone chiaro a leggermente arancio
Odore	È caratteristico per un gallinaccio fresco e sano, privo di odore estraneo.
Gusto	È caratteristico per un gallinaccio fresco e sano, privo di gusto estraneo e amaro.
Consistenza	Morbida e tenera. Un buon aspetto esteriore dopo lo scongelamento.

2. Tolleranze per difetti visibili

Denominazione del parametro	Valore del parametro		
	Prima categoria	Seconda categoria	Tagliati
Dimensioni dei funghi, mm: diametro del cappello	Non più di 20,0	20,0-40,0	Pezzi di 20-40 mm
I funghi con danni meccanici, rotti, (i pezzi meno di 15 mm), percentuale del peso non più di:	25,0		
I piedi dei funghi separati dai cappelli con lunghezza non più di 3 cm, percentuale del peso non più di:	5,0		
I funghi con le tracce di tarlatura (non più di 6 fori di passaggi delle larve sulla superficie), percentuale del peso non più di:	1		
I grumi congelati (più di 2 funghi), 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 – 1,5 g, grassi – 1,0 g, glucidi - 1,0 g.
85,5 kJ/ 19 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.