



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA
FUNGHI NAMEKO CONGELATO
Pholiota Nameko
Sapori preziosi
REV.2 01/2022



1. PRODOTTO

Denominazione prodotto :	Funghi Nameko interi congelati	
Nome scientifico:	Pholiota Nameko	
Linea:	Food service	
Diametro cappello:	10-20 mm	
Lunghezza gambo:	25-40 mm	Max 5% >30 mm
Peso:	8x1000g	
Temperatura di stoccaggio:	-18°C	
Provenienza:	CINA	
Scadenza :	24 mesi dal confezionamento	

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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

Colore :	Giallo-arancio
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Aromatico, tipico della specie
<u>Prodotto NO 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 :	assente

5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

Tramiti di larve :	Assenti
Pezzi rotti :	< 5%
Sovramaturi :	≤ 15%
Pezzi fuori misura :	≤ 8%
Pezzi conglomerati :	≤ 3%
Specie fungine estranee	Assenti
Materiale estraneo vegetale :	Assente

6. VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia: 77 kJ – 19 kcal	
Grassi: 0,8 g	di cui acidi grassi saturi: 0,6 g
Carboidrati: 1,1 g	di cui zuccheri: 0,4 g
Fibre: 1,0 g	
Proteine: 1,4 g	
Sale: 0,1 g	



SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA
FUNGHI NAMEKO CONGELATO
Pholiota Nameko
Sapori preziosi
 REV.2 01/2022



ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE e 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 derivanti		✓		✓	
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 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 ml/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 570220 - PR 03776860243