



30/10/2025



FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI EXTRA G 1000 – ORIGINE SERBIA

1. PRODOTTO

Denominazione prodotto:	Funghi porcini congelati interi
Nome scientifico:	Boletus Edulis e relativo gruppo
Categoria:	Intero
Qualità:	Extra
Origine:	Serbia
Dimensione:	4-8 cm medio
Cartoni:	6 x 1000g
Cartoni per pallet:	90
Conservazione °C:	-18°C
Scadenza:	18 mesi

DI BIASE S.R.L.

C.da San Vincenzo 82030 - San Salvatore Telesino (BN) ITALY

TEL: +39 0824 948256

www.funghidibiase.it - info@funghidibiase.it





2. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

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

Cappello:	Dal marrone scuro a nocciola scuro
Imenio:	Verde chiaro
Carne:	Bianca panna al nocciola
Odore:	Tipico della specie
Sapore:	Tipico della specie senza retrogusti

Prodotto NON OGM

3. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Radioattività:	Entro i limiti di legge (Reg. CE 1635/2006)
Metalli pesanti:	Entro i limiti di legge (Reg. UE 2023/915 15/04/23)
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
Salmonella:	assente / 25g
Microtossine:	assenti
Nicotina:	max 0,04 mg/Kg

DI BIASE S.R.L.

C.da San Vincenzo 82030 - San Salvatore Telesino (BN) ITALY

TEL: +39 0824 948256

www.funghidibiase.it - info@funghidibiase.it





5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

Tramiti di larve:	< 10%
Larve di ditteri micetofilidi:	Compatibili con la natura del prodotto
Pezzi fuori misura:	≤ 10%
Pezzi conglomerati:	≤ 5%
Specie fungine estranee:	Assenti
Materiale estraneo vegetale :	< 2% Materiale
estraneo non vegetale:	Assente

6. MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti è conforme alla normativa vigente sui MOCA: Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006 (GMP); Reg. (UE) 10/2011 (materiali plastici); Reg. (CE) 1895/2005 (derivati epossidici, ove applicabile); D.M. 21/03/1973 e s.m.i. per i materiali non armonizzati; nonché al D.Lgs. 29/2017 in materia sanzionatoria.

7. VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico:	32 kcal - 135 kj
Carboidrati:	1,4 g
di cui zuccheri:	1,2 g
Grassi:	0,7g
di cui saturi:	0,1g
Fibre:	2,5g
Proteine:	3,9g
Sale:	0,13g

DI BIASE S.R.L.

C.da San Vincenzo 82030 - San Salvatore Telesino (BN) ITALY

TEL: +39 0824 948256

www.funghidibiase.it - info@funghidibiase.it





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		√		√	

DI BIASE S.R.L.

C.da San Vincenzo 82030 - San Salvatore Telesino (BN) ITALY

TEL: +39 0824 948256

www.funghidibiase.it - info@funghidibiase.it

