



02/01/2025

FANTASIA DI FUNGHI CON 10% DI FUNGHI PORCINI

1.

Denominazione prodotto :	Funghi misti congelati g 1000
Composizione prodotto :	Pleurotus, Shiitake , Nameko , 10% Funghi Porcini
Nome scientifico :	Pleurotus ostreatus – Lentinus Edodes – Pholiota Nameko - Boletus Edulis
Categoria :	Dimensione: 1-4 cm
Prodotto:	In confezioni da 1 kg
Origine:	Cina/Europa
Peso netto per cartone:	6 kg
Cartoni per pallet:	90
Peso netto totale per pallet:	540 Kg
Conservazione °C:	-18° C
Scadenza:	18 mesi dalla data di confezionamento

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

PLEUROTUS OSTREATUS

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

Cappello :	Marrone
Imenio :	Lamelle chiare
Carne :	Chiara
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie

Prodotto NON OGM

SHIITAKE

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

Cappello :	Marrone
Imenio :	Lamelle bianche a quarti
Carne :	Bianca
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie

Prodotto NON OGM

NAMEKO

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

Cappello :	Arancione - Marrone
Imenio :	Arancione - Marrone
Carne :	Arancione - Marrone
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie

Prodotto NON OGM

FUNGI PORCINI

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

Cappello :	Marrone
Imenio :	Verde scuro/Verde chiaro
Carne :	Chiara
Odore :	Tipico della specie
Sapore :	Tipico della specie

Prodotto NON OGM

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





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
Listeria Monocytogenes :	< 10 ufc/g
Salmonella :	assente / 25g
Micotossine :	assenti

5. DIFETTOSITA' MATERIA PRIMA

Pezzi rotti :	< 10%
Sovramaturi :	≤ 30%
Pezzi fuori misura :	≤ 15%
Specie fungine estranee	Assenti
Materiale estraneo vegetale :	Assente
Materiale estraneo non vegetale:	Assente

Il fungo deve essere pulito senza residui di terriccio

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





6. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico:	39 kcal - 163 kj
Proteine vegetali:	2,9g
Carboidrati:	5,2g
di cui zuccheri:	1,3g
Grassi:	0,3g
di cui saturi:	0,0g
Fibre:	1,8g
Sale:	0,02g

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 (Dl.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		√		√	

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.)

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

