



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento: Via Borgo Olcese n°106, 25040

Cividate Camuno (BS)

Tel./Fax.: 0364/456555

P.Iva: 00542790985

Cod.Fisc.: 00863520151

www.hygeiamazzola.it

E-mail: info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	FUNGHI PORCINI FETTE BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Fette e/o sezioni di gambi e/o cappelli di funghi interi essiccati
	Odore	Intenso e gradevole, tipico del prodotto
	Colore	Da marrone chiaro a marrone scuro
	Sapore	Caratteristico, dolce, intenso
Nome botanico	<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo: <i>Boletus aereus</i> , <i>Boletus pinophilus</i> , <i>Boletus reticulatus</i>	
Materia prima	Funghi porcini secchi da agricoltura biologica	
Allergeni presenti come ingredienti	Nessuno	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche microbiologiche	E.Coli	< 1.000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
Caratteristiche chimico fisiche	Umidità	< 12 %
	Spessore frammenti	2 - 3 mm
	Tramiti di larve	Max. 15 % m/m
	Imenio annerito	Max. 10 % m/m
	Impurità minerali	Max. 2 % m/m
	Impurità vegetali	Max. 0,02 % m/m
	Nicotina	Entro i limiti
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
Metalli pesanti		



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento: Via Borgo Olcese n°106, 25040

Cividate Camuno (BS)

Tel./Fax.: 0364/456555

P.Iva: 00542790985

Cod.Fisc.: 00863520151

www.hygeiamazzola.it

E-mail: info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Grassi	2,0 g
	di cui ac.grassi saturi	1,5 g
	Carboidrati	24 g
	di cui zuccheri	0,7 g
	Fibre	20 g
	Proteine	34 g
	Sale	0 g
Energia	290 Kcal	
	1.220 KJ	
Origine	UE (Bulgaria)	
Shelf life	12 mesi	
Codice articolo	FUNGHIPORCINIFETTEBIO	
Imballo	Sacchi in carta multistrato da 20/25 Kg. Pacchetti in alluminio termosaldati da 1 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)	
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco (T < 15 °C) e asciutto, ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose. Per lunghi periodi conservare la confezione in freezer.	
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).	
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.	
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.		



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento: Via Borgo Olcese n°106, 25040

Cividate Camuno (BS)

Tel./Fax.: 0364/456555

P.Iva: 00542790985

Cod.Fisc.: 00863520151

www.hygeiamazzola.it

E-mail: info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. FUNGHI PORCINI FETTE BIO

Rev02 del 20.04.2020