

TRUFE (Proaspete/Congelate/Uscate)

rezultate în urma manipulării <2%/Impurități minerale max.

- 2%/Impurități organice (de origine vegetală) max. 0,02%.

*depinde și de clasele de calitate

- Culoare: O deviere de până la 10 % a culorii este acceptată

* este permisă o cantitate maximă de 15% de fungi care nu satisfac cerințele produsului final specificat

PARAMETRII CHIMICI

- Umiditate: ≤ 80%
- Conservanți: N / A *
- Metale grele:
 - Cd max. 0,10 mg/kg
 - Pb max. 1,00 mg/kg
- Reziduuri de pesticide: N/A
- Radioactivitate: N/A
- Alergeni: produs cu potențial alergen

PARAMETRII MICROBIOLOGICI

- *Salmonella spp.*: lipsă în 25g
- *E. Coli*: < 20 – 100 cfu/g
- *Listeria monocytogenes*: ≤ 100 cfu
- *Staphylococcus aureus* < 20-100 cfu/g

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE

NUTRIENȚI	VALORI/100g
Calorii (kcal)	284
Proteine (g)	9
Grăsimi (g)	0.7
Carbohidrați (g)	73
Sodiu (mg)	35
Fibre (g)	70

AMBALARE

- Contact direct: specificațiile clienților

ETICHETARE

- Producător
- Greutate netă
- Data producției
- Lotul
- Specia
- Valabilitate
- Statutul ecologic

Etichetele sunt aprobate de către organismul de certificare ecologică conform statutului ECO/NOP. Se pot adăuga și alte etichete în funcție de cerințele clienților, dar acestea nu înlocuiesc eticheta principală/originală. Continutul etichetei secundare va fi stabilit de către client.

DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci hipogene, de formă rotundă, neregulată și care prezintă protuberanțe sau circumvoluțiuni mari de formă poligonală ce variază în funcție de varietate, manipulate cu grijă și de bună calitate
- **Categoriile de produs:** proaspete, congelate, uscate
- **Denumire comercială:** trufe
- **Greutate netă:** în funcție de cerințele clienților
- **Țara de origine:** România
- **Flux tehnologic:** colectarea, curățarea impurităților și sortarea, calibrarea pe dimensiuni, ambalarea
- **Utilizare:** pentru consum direct și/sau în alimentație
- **Ingrediente:** 100% trufe (*Tuber spp.* și *Choiromyces meandriformis*)

SPECIFICAȚIONS

- **Varietate:** flora spontană (*Tuber spp.* și *Choiromyces meandriformis*)
- **Procesare:** manuală
- **Textură:** fermă și proaspătă
- **Gust și aromă:** cu aromă de nucă și oarecum lemnoasă, cu un gust ușor de ciuperci
- **Color:** Depinde de varietatea de trufe, culoarea părții exterioare este închisă, albastru - negru, negru - maroniu, violet sau alb.

PARAMETRII FIZICI

- **Dimensiune:**
 - min. 20 g pentru Clasa Extra
 - min. 10 g pentru Clasa I
 - min. 5 g pentru Clasa II

* Pentru toate clasele: 10% din greutatea trufelor care nu îndeplinesc cerințele în ceea ce privește dimensionarea este acceptată

- **Criterii de calitate:**
 - **Trufe proaspete:** Urme de viermi max. 6% (max. 2% afectare gravă) / Fragmente rezultate în urma manipulării <2%/ Impurități minerale max. 1%/ Impurități organice (de origine vegetală) max. 0,3%.
 - **Trufe congelate:** Urme de viermi max. 6% (max. 2% afectare gravă) / Fragmente rezultate în urma manipulării <2%/ Impurități minerale max. 0,2%/ Impurități organice (de origine vegetală) max. 0,02%.
 - **Trufe uscate:** Urme de viermi max. 20% (inclusiv afectarea gravă)/Fragmente



Management al calității
Management de mediu
ISO 9001
ISO 14001
www.dekra-seal.com



TRUFE

(Proaspete/Congelate/Uscate)

INFORMAȚII GENERALE

- **Perioada de recoltare:** martie-noiembrie
- **Perioada de procesare:** martie - noiembrie

DEPOZITARE:

- **Temperatura:** 0 - 5° C (proaspete și uscate)/ - 22 °C (congelate)
- **U.R.:** 90-95 %
- **Valabilitate:** 20 până 30 zile (proaspete)/10 luni congelate/24 luni uscate

Depozitarea se face in locuri curate, racoroase, intunecate si la distanta de mirosuri puternice, cereale sau alte surse de contaminare.

PRODUSUL ESTE

- Ecologic
- Fără modificări genetice
- Pretabil pentru vegetarieni și vegani

CERTIFICĂRI

- **RO- ECO – 008:** colectarea, procesarea si comercializarea produselor din flora spontana
- **USDA Organic Regulations, 7 CFR part 205 (NOP) - bio.inspecta AG:** colectare, manipulare si procesare produse din flora spontana
- **HACCP - Codex Alimentarius/ ISO 9001:2008/ ISO 14001:2004 - DEKRA Certification GmbH:** colectare, prelucrare, conservare, depozitare si transport de plante medicinale, fructe si ciuperci

*N/A - neaplicabil



Management al calității
Management de mediu

ISO 9001
ISO 14001

www.dekra-seal.com