



GĂLBIORI (congețați)

DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci fragmentate și congelate, certificate ecologic
- **Categorie de produs:**
 - INDUSTRIALI – fragmente de ciuperci congelate
- **Denumire comercială:** gălbiori (congețați)
- **Țara de origine:** România
- **Fluxul tehnologic:** colectarea, curățarea impurităților și sortarea principalelor defecte, condiționarea și sortarea pe dimensiuni, ambalarea și congelarea.
- **Utilizarea:** pentru consum direct și/sau în alimentație, industrie
- **Ingrediente:** 100% ciuperci (*Cantharellus "cibarius"*)

SPECIFICAȚII

- **Varietate:** flora spontană
- **Procesare:** manuală/mecanică
- **Textură:** fermă și proaspătă
- **Gust și aromă:** specific pentru gălbiori cu un gust ușor piperat și miros plăcut, fără arome străine
- **Culoare:** galben deschis până la galben portocaliu și „carnea” alb-gălbui

PARAMETRII FIZICI

- **Criterii de calitate:**
 - Urme de viermi max. 6%, din care maxim 2% afectate grav
 - Fragmente rezultate din manipulare <2%
 - Impurități minerale max. 0,2%
 - Impurități organice (de origine vegetală) max. 0,02%.
- **Culoare:** O abatere de până la 10% culoare mai închisă sau decolorare este acceptată

* este permisă o cantitate maximă de 15% de funghi 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)	38
Proteine (g)	1.5
Grăsimi (g)	0.5
Carbohidrați (g)	6.9
Sodiu (mg)	9
Fibre (g)	3.8

AMBALARE

- **Contact direct:** pungi de polietilenă
- **Contact indirect:** cutii de carton

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. Conținutul etichetei secundare va fi stabilit de către client.

INFORMAȚII GENERALE

- **Perioada de recoltare:** iulie – august - septembrie
- **Perioada de procesare:** iulie – august - septembrie - octombrie

DEPOZITARE

- **Temperatura:** ≤ - 18° C
- **U.R.:** < 70%
- **Valabilitate:** 10 luni

Depozitarea se face în locuri curate, racoroase, întunecate și la distanță de mirosuri puternice, cereale sau alte surse de contaminare.



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



GĂLBIORI (congețați)

PRODUSUL ESTE

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

CERTIFICĂRI

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

*N/A - neaplicabil



Management al calității
Management de mediu

ISO 9001
ISO 14001

www.dekra-seal.com



GĂLBIORI (proaspeți)

DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci întregi și proaspete, cu pălăria de dimensiuni diferite, certificate ecologic
- **Categoriile de produs:** mici, medii, mari
- **Denumire comercială:** Gălbiori (proaspeți)
- **Net weight:** 3 kg
- **Țara de origine:** România
- **Flux tehnologic:** colectare, curățarea impurităților și sortarea principalelor defecte, condiționarea și sortarea pe dimensiuni, ambalarea
- **Utilizarea:** pentru consum direct și/sau în alimentație, industrie
- **Ingrediente:** 100% ciuperci (*Cantharellus "cibarius"*)

SPECIFICAȚII

- **Varietate:** flora spontană
- **Procesare:** manuală
- **Textură:** fermă și proaspătă
- **Gust și aromă:** specific pentru gălbiori cu un gust ușor piperat și miros plăcut ca de piersici și caise, fără arome străine
- **Culoare:** pălăria și piciorul galben deschis până la galben portocaliu iar „carnea” alb-gălbuie

PARAMETRII FIZICI

- **Dimensiune (cm):** mici 0-3/medii 3-5/mari +5

Uniformizarea dimensiunilor este opțională. Dacă produsul este uniformizat, diferența dintre cele mai mici și cele mai mari pălării din aceeași categorie de produs nu trebuie să depășească 5 cm. Pentru toate categoriile de produse (dacă sunt uniformizate) este permisă o toleranță de 10% din punct de vedere al greutateții gălbiorilor care nu îndeplinesc cerințele privind dimensionarea

- **Criterii de calitate:**
 - Urme de viermi max. 6%, din care max. 2% afectate serios
 - Fragmente provenite din manipulare <2%
 - Impurități minerale max. 1%
 - Impurități organice (de natură vegetală) max. 0,3%.

- **Culoare:** O abatere de până la 10% culoare mai închisă 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)	38
Proteine (g)	1.5
Grăsimi (g)	0.5
Carbhidrați (g)	6.9
Sodiu (mg)	9
Fibre (g)	3.8

AMBALARE

- **Contact direct:** cutii din lemn

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. Conținutul etichetei secundare va fi stabilit de către client.

INFORMAȚII GENERALE:

- **Perioada de recoltare:** iulie – august - septembrie
- **Perioada de procesare:** iulie – august - septembrie



Management al calității
Management de mediu

ISO 9001
ISO 14001

www.dekra-seal.com



GĂLBIORI (proaspeți)

DEPOZITARE:

- Temperatura: $\leq 0 - 5^{\circ}C$
- U.R.: $< 70\%$
- Valabilitate: 3 zile

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



GĂLBIORI (uscați)

DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci fragmentate și uscate, certificate ecologic
- **Categoria de produs:**
 - INDUSTRIE (fragmente de gălbiori uscați)
- **Denumire comercială:** gălbiori (uscați)
- **Țara de origine:** România
- **Flux tehnologic:** colectare, curățarea impurităților și sorarea principalelor defecte, condiționarea și sortarea pe dimensiuni, uscarea, sortarea finală, ambalarea
- **Utilizare:** pentru consum direct și/sau în alimentație, industrie
- **Ingredients:** 100% ciuperci (*Cantharellus "cibarius"*)

SPECIFICAȚII

- **Varietate:** flora spontană
- **Procesare:** manuală/mecanică
- **Textură:** fermă ca și carnea, textura ușor de mestecat
- **Gust și aromă:** aromă bogată untoasă, cu un gust fructat ca de alune și cu note de piper, specific pentru gălbiori și fără arome străine
- **Culoare:** galben spre auriu

PARAMETRII FIZICI

- **Criterii de calitate:**
 - Urme de viermi max. 20%, inclusiv ciupercile afectate grav
 - Fragmente provenite din manipulare <2%
 - Impurități minerale max. 2%
 - Impurități organice (de origine vegetală) max. 0,02%.
- **Culoare:** O abatere de până la 10% culoare mai închisă este acceptată

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

PARAMETRII CHIMICI

- **Umiditate:** ≤ 12%
- **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)	833.3
Proteine (g)	33.3
Grăsimi (g)	16.7
Carbohidrați (g)	13.33
Sodiu(mg)	0

AMBALARE

- **Contact direct:** pungi de polietilenă
- **Contact indirect:** cutii de carton

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 adauga si alte etichete in functie de cerintele clientilor, dar acestea nu inlocuiesc eticheta principala/originala. Continutul etichetei secundare va fi stabilit de catre client.

INFORMAȚII GENERALE

- **Perioada de recoltare:** iulie – august - septembrie
- **Perioada de procesare:** iulie – august - septembrie - octombrie

DEPOZITARE:

- **Temperatura:** 5-20° C
- **U.R.:** < 70%
- **Valabilitate:** 24 luni

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



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



GĂLBIORI (uscați)

PRODUSUL ESTE

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

CERTIFICĂRI

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

*N/A - neaplicabil



Management al calității
Management de mediu

ISO 9001
ISO 14001

www.dekra-seal.com