



# HRIBI (congețați)

## DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci congelate - cuburi, certificate ecologic
- **Categorie de produs:**
  - cuburi Categoria I
  - cuburi Categoria II
- **Denumire comercială:** hribi (congețați)
- **Țara de origine:** România
- **Flux tehnologic:** recoltarea, curățarea impurităților și sortarea principalelor defecte, condiționarea și sortarea pe dimensiuni, felierea/taierea cubulețe, congelarea, sortarea finală, ambalarea.
- **Utilizarea:** pentru consum direct și/sau în alimentație, industrie
- **Ingrediente:** 100% ciuperci (*Boletus edulis*)

## SPECIFICAȚII

- **Varietate:** flora spontană
- **Procesare:** manuală/mecanică
- **Textură:** ferme și proaspete
- **Gust și aromă:** specific pentru hribi, fără arome străine
- **Culoare:** deschisă (nu mai închis decât maro), în funcție de categoria de calitate

## PARAMETRII FIZICI

- **Dimensiune (cm):** 2x2
- **Criterii de calitate:**
  - Impurități minerale - max. 0,2%
  - Impurități de organice - max. 0,02%
  - Ciuperci viermănoase: max. 6% din care max. 2% cu defecte grave
  - Fragmente rezultate din manipulare <2%
- **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
- **Alergenii:** 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)	26
Proteină (g)	2
Grăsimi (g)	0
Carbhidrați (g)	0
Sodiu (mg)	0
Fibre (g)	2

## 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:** iunie - iulie – august - septembrie - octombrie
- **Perioada de procesare:** iunie - 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



## HRIBI (congealați)

### 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](http://www.dekra-seal.com)



# HRIBI (proaspeți)

## DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci proaspete – întregi sau feliate transversal cu pălăria de 3-8 cm, certificate ecologic
- **Categorie de produs:** întreg, feliat
- **Denumire comercială:** hribi (proaspeți)
- **Țara de origine:** România
- **Fluxul tehnologic:** colectare, curățarea impurităților și sortarea principalelor defecte, condiționarea și sortarea pe dimensiuni, felierea, ambalarea
- **Utilizare:** pentru consum direct și/sau în alimentație, industrie
- **Ingrediente:** 100% ciuperci (*Boletus edulis*)

## SPECIFICAȚII

- **Varietate:** flora spontană
- **Procesare:** manuală/mecanică
- **Textură:** ferme și proaspete
- **Gust și aromă:** specific pentru hribi, fără arome străine
- **Culoare:** deschisă (nu mai închis decât maro alună), în funcție de categoria de calitate

## PARAMETRII FIZICI

- **Dimensiune (cm):** 3-8 pălăria
- **Criterii de calitate:**
  - Ciuperci viermănoase max. 6%, incluzând max. 2% afectări grave
  - Fragmente rezultate din manipulare <2%
  - Impurități minerale max. 1%
  - Impurități organice (de origine vegetală) max. 0,3%.

\* 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)	81.8
Proteină (g)	7,39
Grăsimi (g)	1.70
Carbhidrați (g)	0
Sodiu (mg)	0
Fibre (g)	2

## 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 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:** iunie - iulie – august - septembrie - octombrie
- **Perioada de procesare:** iunie - iulie – august - septembrie - octombrie

## DEPOZITARE:

- **Temperatura:** 0 - 5° C
- **U.R.:** < 70%
- **Valabilitate:** 3 zile

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



## HRIBI (proaspeți)

### 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](http://www.dekra-seal.com)



# HRIBI (uscați)

## DESCRIERE

- **Produsul:** ciuperci uscate - secționare transversal cu pălăria de 3-8 cm, certificate ecologic
- **Categoriile de produs:**
  - CALITATE DE INDUSTRIE
- **Denumire comercială:** hribi (uscați)
- **Țara de origine:** România
- **Flux tehnologic:** colectare, curățarea impurităților și sortarea principalelor defecte, condiționarea și sortarea pe dimensiuni, felierea, uscarea, sortarea finală, ambalarea
- **Utilizare:** pentru consum direct și/sau în alimentație, industrie
- **Ingrediente:** 100% ciuperci (*Boletus edulis*)

## SPECIFICAȚII

- **Varietate:** flora spontană
- **Procesare:** manuală/mecanică
- **Textură:** fermă
- **Gust și aromă:** specific pentru hribi, fără arome străine
- **Culoare:** deschisă (nu mai închisă decât maro), în funcție de categoria de calitate

## PARAMETRII FIZICI

- **Dimensiune (cm):** 3-8 pălăria
- **Criterii de calitate:**
  - Urme de viermi max. 20%, inclusiv afectări grave
  - Fragmente provenite în urma manipulării <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)	375
Proteină (g)	25
Grăsimi (g)	0
Carbohidrați (g)	50
Sodiu (mg)	0
Fibră (g)	25

## 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. Continutul etichetei secundare va fi stabilit de către client.

## INFORMAȚII GENERALE:

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

## DEPOZITARE:

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

Depozitarea se face în locuri curate, răcoase, 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



## HRIBI (uscați)

### 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](http://www.dekra-seal.com)