



**CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA
DEI FUNGHI COLTIVATI: PLEUROTUS**



CAMPIONE (valori medi di tutti i campioni analizzati)

Prodotto	Pleurotus (Pleurotus ostreatus)
Data campionamento	15/04/2015

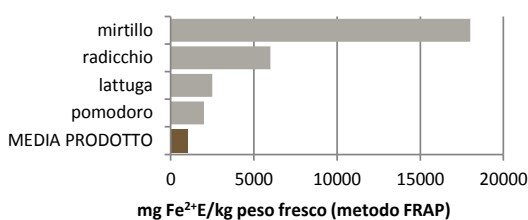


PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

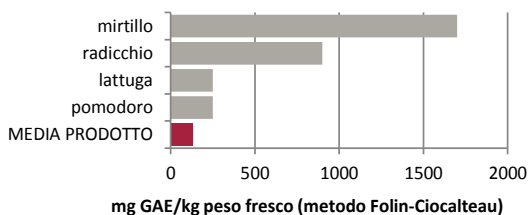
	MEDIA
Sostanza secca (%)	7,9
Acqua (%)	92,1
pH	6,4
Conducibilità elettrica (mS cm⁻¹)	6,1
Solidi solubili (°Brix)	4,6
Acidità titolabile (% ac. citrico)	0,171
Fibra alimentare totale (% pf)	3,43
Lipidi (% pf)	0,15
Proteine totali (% pf)	1,45
Saccarosio (mg/100 g pf)	-
Glucosio (mg/100 g pf)	-
Fruttosio (mg/100 g pf)	-
Valore energetico determinato (kcal/100 g pf)	32,1
Valore energetico calcolato* (kcal/100 g pf)	27,2
Vitamina C (mg/100 g pf)	3,20

* Regolamento UE n° 1169/2011

CAPACITA' ANTIOSSIDANTE TOTALE



POLIFENOLI



CONTENUTO DI ANIONI E CATIONI NEL PRODOTTO (mg/100 g peso fresco)

	Cloruri	Nitrati	Fosfati	Solfati	Sodio	Ammonio	Potassio	Magnesio	Calcio
MEDIA	4,51	0,71	94,2	6,29	7,56	15,7	214	16,3	41,5

**CONTENUTO DI METALLI PESANTI NEL PRODOTTO
(mg/kg peso fresco)**

	Cd	Cr*	Cu	Ni	Pb	Zn
MEDIA	0,029	0,032	0,672	0,238	0,019	4,299
limiti	0,20**				0,30***	

* concentrazione di cromo totale

** Reg. UE n° 488/2014

***Reg. UE n° 1881/2006



QUALITA' GLOBALE MEDIA

