

Contenuto e presentazione																	
Denominazione	Funghi porcini congelati																
Ingredienti	Funghi Porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo <i>aereus</i> , <i>pinicola</i> , <i>reticulatus</i>).																
Quantità nominale	1000 g																
Descrizione prodotto	Rinomato e conosciuto in tutto il mondo per la sua prelibatezza, il Porcino è proprio il re dei funghi di bosco. Cresce naturalmente in montagna o in collina dalla primavera all'autunno. Lo raccogliamo con passione per condurlo sulle tavole dei buongustai come un dono prezioso. Raccolto al giusto punto di maturazione, selezionato con cura, accuratamente scelto, pulito e calibrato, viene congelato entro poche ore dalla raccolta. Prima scelta																
Termine minimo di conservazione	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione.																
Conservazione	Nel congelatore (****) o (***) conservare a -18°C fino alla data consigliata sulla confezione; (**) -12°C un mese; (*) -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio: tre giorni. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigo e consumato entro 24 ore.																
Preparazione e impiego	Non occorre scongelare, preparare i funghi come dal fresco. Lavarli velocemente e versarli in padella con un filo d'olio ed una noce di burro. Aggiungere sale e pepe e cuocere a fuoco moderato per 20 minuti circa. Profumare a piacere con aglio e prezzemolo tritato. Utilizzare come ingrediente per risotti e piatti di pasta o come delizioso contorno.																
Dichiarazione nutrizionale (Per 100 g di prodotto)	<table> <tr><td>energia</td><td>134 kJ / 32 kcal</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>1,9 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>0,9 g</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>1,0 g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,9 g</td></tr> <tr><td>fibra</td><td>1,6 g</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>2,0 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,1 g</td></tr> </table>	energia	134 kJ / 32 kcal	grassi	1,9 g	di cui acidi grassi saturi	0,9 g	carboidrati	1,0 g	di cui zuccheri	0,9 g	fibra	1,6 g	proteine	2,0 g	sale	0,1 g
energia	134 kJ / 32 kcal																
grassi	1,9 g																
di cui acidi grassi saturi	0,9 g																
carboidrati	1,0 g																
di cui zuccheri	0,9 g																
fibra	1,6 g																
proteine	2,0 g																
sale	0,1 g																
Marchio	Asiago Food S.p.A. Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia www.asiagofood.it																
Lingue sull'imballo	Italiano English																

Informazioni logistiche e descrittive			
Logistica	GTIN	confezione consumatore	8007213000034
	confezione	peso netto	1000 g
		cartone	08007213170034
		dimensioni (l x L x H)	x x cm
	cartone	numero confezioni	5
		Scatola PAP20 raccolta carta	
	pallet	cartoni per strato	9
		strati	9
		numero totale dei cartoni	81
		numero totale confezioni	405 pz
		altezza	205 cm
		peso netto totale confezioni	405, kg

Descrizione del prodotto	Funghi spontanei del bosco raccolti nel periodo estivo ed autunnale, immediatamente conferiti ai centri di selezione per essere al più presto puliti, lavorati e surgelati affinché le peculiari caratteristiche organolettiche siano preservate al meglio. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food viene operato manualmente in ambienti a temperatura controllata, procedendo ad ulteriori verifiche selettive e qualitative.
---------------------------------	---

Caratteristiche del prodotto							
Merceologiche	Funghi porcini sani, interi, puliti; gambo senza parti radicali. Congelati con sistema IQF. Aspetto: omogeneo costituito da funghi dello stesso tipo e calibro con testa 4-7 cm. Possono presentare tramite di larve.						
Organolettiche	Colore: testa nera, marrone scuro fino a nocciola; imenio bianco/chiaro, giallo. Odore: tipico profumo senza note di muffa. Sapore: tipico senza note amare.						
Microbiologiche e chimico fisiche	Radioattività < 600 Bq/kg; Nicotina < LMR dei Regolamenti UE;						
Tolleranze	<table> <tr><td>impurità minerali</td><td>1% max m/m</td></tr> <tr><td>impurità organiche di origine vegetale</td><td>0,3% max m/m</td></tr> <tr><td>vermatura</td><td>20% max m/m</td></tr> </table>	impurità minerali	1% max m/m	impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m	vermatura	20% max m/m
impurità minerali	1% max m/m						
impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m						
vermatura	20% max m/m						

Allergeni		cereali	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte	frutta guscio	sedano	senape	sesamo	soffiti	lupino	molluschi
negli ingredienti		no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
possibili tracce		YES	no	no	no	no	YES	no	no	YES	YES	no	no	no	no
nello stabilimento		YES	no	no	no	no	YES	no	no	YES	YES	no	YES	no	no
Destinazione del prodotto	L'analisi dei rischi operata da Asiago Food S.p.A. riguardo al prodotto non ha evidenziato restrizioni verso particolari categorie di persone per l'assunzione dell'alimento in dosi ordinarie, nel rispetto delle indicazioni di conservazione e preparazione, salvo le controindicazioni eventualmente correlate ad allergie o intolleranze agli ingredienti di cui all'Allegato II del Regolamento (UE) n.1169/2011 (vedere paragrafo "Allergeni").														

Dichiarazione di conformità

Materiali a contatto con alimenti

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con le disposizioni nazionali* e con i regolamenti dell'Unione Europea** e sono quindi idonei al contatto con gli alimenti. È disponibile, su richiesta, la dichiarazione di conformità originale rilasciata dal fornitore.

* D.M. 21/03/1973 e s.m.; DPR 777/82 e s.m.

** Regolamento (CE) 1935/2004, Regolamento (CE) 2023/2006, Regolamento UE 10/2011 e s.m.

OGM	In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003, il prodotto non consiste, non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati.
Nano-materiali	In accordo con il Regolamento CE 1169/2011 relativo alla presenza di nano-materiali ingegnerizzati negli alimenti, si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.
Irraggiamento	In accordo con la Direttiva CE 1992/2 e 1999/3 in merito al trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari, si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti.
Contaminanti	Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
Pesticidi	Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
Metalli pesanti	Si dichiara che, ove previsto, il tenore di potenziali metalli pesanti sul prodotto è conforme ai limiti massimi previsti dalle specifiche normative comunitarie.
Contaminazione crociata	I rischi derivanti da contaminazione crociata sono stati attentamente valutati nel piano di autocontrollo e vengono monitorati mediante procedure periodicamente aggiornate e la sistematica sanificazione degli impianti di lavorazione.
	Tutte le dichiarazioni sopra indicate sono rese in conformità alle lavorazioni, procedure e verifiche aziendali interne e in base ad analoghe dichiarazioni e analisi acquisite dai nostri fornitori.

Sistemi di controllo aziendale

Piano di autocontrollo	Asiago Food S.p.A. applica il piano di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Regolamento (CE) 853/2004 e s.m. L'azienda è in grado di garantire la salubrità dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.
Analisi	Asiago Food S.p.A. segue un proprio piano di campionamento per le analisi delle materie prime e dei prodotti finiti commercializzati. L'azienda è in grado di fornire al costo sostenuto, con preventiva richiesta al momento dell'ordine, analisi chimiche e microbiologiche dettagliate del lotto ordinato, eseguite presso laboratori esterni accreditati (Accredia).
Registrazione	Atto di riconoscimento n. 050ND08227 rilasciato il 21/12/2010 dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione / Dipartimento della Prevenzione – Unità Locale Socio Sanitaria di Padova – ULSS16.
Autorizzazioni	Autorizzazione sanitaria n. 21080/30511 rilasciata il 14/01/2005 dal Comune di Veggiano (PD).

Certificazioni di Asiago Food S.p.A.

BRC Issue 8 IFS Vers. 7	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY Produzione (lavorazione materie prime, cottura dei legumi, miscelazione, formatura, prefrittura, surgelazione) e confezionamento in astuccio di carta o busta di burger vegetali surgelati. Produzione (miscelazione ingredienti, cottura, dosatura in gocce, congelamento) e confezionamento in buste di vellutate di verdure surgelate. Produzione (miscelazione, pastellatura, prefrittura, congelamento) e confezionamento in buste di verdure pastellate surgelate. Confezionamento (eventuale cernita) in buste di materiale plastico di funghi, verdura e frutta, surgelati in origine. Confezionamento in buste di materiale plastico di funghi secchi. Esclusioni: nessuna.
--	--