

Contenuto e presentazione	
Denominazione	Funghi porcini tagliati a cubetti congelati
Ingredienti	Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo).
Quantità nominale	1000 g
Descrizione prodotto	Funghi porcini selezionati da mano esperta, accuratamente lavorati e congelati entro poche ore dalla raccolta per conservare le preziose proprietà organolettiche. Puliti e pronti all'uso, sono l'ingrediente di qualità per la preparazione di deliziosi risotti e piatti di pasta, gustosi condimenti e contorni.
Termine minimo di conservazione	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione.
Conservazione	Nel congelatore (****) / (***) -18 °C: vedi la data consigliata sulla confezione. Nel frigorifero: 24 ore. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Preparazione e impiego	Da consumare previa cottura. Non occorre scongelare. Lavare velocemente i porcini e cucinarli secondo la propria ricetta come i funghi freschi. In padella: versare il prodotto congelato in padella con un filo d'olio e una noce di burro. Cuocere dapprima a fiamma vivace per far evaporare il contenuto di acqua, dopodiché aggiungere sale e pepe e terminare la cottura a fiamma moderata. Profumare a piacere con aglio e prezzemolo tritato per esaltare l'aroma dei funghi.
Dichiarazione nutrizionale (Per 100 g di prodotto)	energia 104 kJ / 25 kcal
	grassi 0,1 g
	di cui acidi grassi saturi 0 g
	carboidrati 2,8 g
	di cui zuccheri 1,2 g
	fibre 1,2 g
	proteine 2,5 g
Marchio	sale 0 g
Marchio	Asiago Food S.p.A. Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia www.asiagofood.it
Lingue sull'imballo	Italiano English Deutsch Français Español Nederlands

Informazioni logistiche e descrittive			
Logistica	GTIN	confezione consumatore 8007213000317	cartone 08007213170317
	confezione	peso netto 1000 g	dimensioni (l x L x H) 24 x 5,7 x 32 cm
		<i>Busta 7 Raccolta plastica</i>	
	cartone	numero confezioni 6	dimensioni (l x L x H) 39,8 x 26,4 x 20,6 cm
pallet		<i>Scatola PAP20 Raccolta carta</i>	
		cartoni per strato 9	strati 9
		numero totale dei cartoni 81	numero totale confezioni 486 pz
		altezza 205 cm	peso netto totale confezioni 486, 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 per preservarne al meglio le peculiari caratteristiche organolettiche. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food viene operato in ambienti a temperatura controllata, procedendo ad ulteriori verifiche selettive e qualitative.
---------------------------------	--

Caratteristiche del prodotto	
Merceologiche	Funghi tagliati a cubetti 2x2 cm, senza parti radicali, testa nera o chiara, carne soda, compatta, di colore bianco, imenio tuboli color giallo/giallo scuro.
Organolettiche	Aspetto: omogeneo costituito da funghi dello stesso tipo e calibro, congelati con sistema IQF. Colore: testa nera o chiara, imenio giallo/giallo scuro. 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	impurità minerali 1% max m/m
	impurità organiche di origine vegetale 0,3% max m/m
	vermatura 7% max m/m

Allergeni														
	cereali	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte	frutta guscio	sedano	senape	sesamo	sofiti	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



Funghi porcini tagliati a cubetti congelati

FL107/1
1000 g

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.
--	--