

Contenuto e presentazione																	
Denominazione	Funghi porcini secchi briociole																
Ingredienti	Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)																
Quantità nominale	500 g																
Descrizione prodotto	Funghi porcini briociole, provenienti da sezioni essiccate al sole per conservarne aromi e proprietà organolettiche, selezionate a mano: frammenti di sezioni di fungo tali da consentire l'identificazione della specie di appartenenza. Prima dell'essiccazione i porcini vengono accuratamente puliti: possono tuttavia presentare tracce di terriccio o altre impurità che l'utilizzatore avrà cura di rimuovere.																
Termine minimo di conservazione	12 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione.																
Conservazione	Mantenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la busta, conservare i funghi in un contenitore ermetico. Per lunghi periodi conservare la confezione nel freezer. Teme l'umidità e l'irradiazione solare diretta.																
Preparazione e impiego	Da consumare previa reidratazione e cottura. Sciacquare i funghi in acqua fredda, quindi metterli per 20 minuti in acqua tiepida prima dell'uso. Una volta rinvenuti possono essere usati nelle vostre ricette.																
Dichiarazione nutrizionale (Per 100 g di prodotto)	<table> <tr><td>energia</td><td>1215 kJ / 289 kcal</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>2,0 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>1,5 g</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>24 g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>fibre</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>34 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,02 g</td></tr> </table>	energia	1215 kJ / 289 kcal	grassi	2,0 g	di cui acidi grassi saturi	1,5 g	carboidrati	24 g	di cui zuccheri	0,7 g	fibre	20 g	proteine	34 g	sale	0,02 g
energia	1215 kJ / 289 kcal																
grassi	2,0 g																
di cui acidi grassi saturi	1,5 g																
carboidrati	24 g																
di cui zuccheri	0,7 g																
fibre	20 g																
proteine	34 g																
sale	0,02 g																
Marchio	Asiago Food S.p.A. Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia www.asiagofood.it																
Lingue sull'imballo	Italiano																

Informazioni logistiche e descrittive			
Logistica	GTIN	confezione consumatore	8007213000966
	confezione	peso netto	500 g
		cartone	08007213170966
		dimensioni (l x L x H)	x x cm
	cartone	numero confezioni	12
		Scatola PAP20 raccolta carta	
	pallet	cartoni per strato	4
		strati	6
		numero totale dei cartoni	24
		numero totale confezioni	288 pz
		altezza	189 cm
		peso netto totale confezioni	144, 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 e lavorati e infine destinati al processo di essiccazione. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food avviene a seguito di ulteriori verifiche selettive e qualitative, in ambienti a temperatura controllata. Fino al momento della consegna le confezioni vengono conservate in ambienti a temperatura controllata (cella frigorifera) per garantirne la qualità.
---------------------------------	---

Caratteristiche del prodotto							
Merceologiche	Briociole di funghi porcini, provenienti da cappello e/o gambo del fungo essiccati all'aria con buona tecnica. Umidità massima: 12%. Imenio annerito non più del 20% m/m. Frammenti di sezioni tali da consentire l'identificazione della specie di appartenenza. Aspetto: briciole, frammenti.						
Organolettiche	Colore: marrone, marrone scuro, tipico del fungo essiccato. 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>2% max m/m</td></tr> <tr><td>impurità organiche di origine vegetale</td><td>0,02% max m/m</td></tr> <tr><td>vermatura</td><td>25% max m/m</td></tr> </table>	impurità minerali	2% max m/m	impurità organiche di origine vegetale	0,02% max m/m	vermatura	25% max m/m
impurità minerali	2% max m/m						
impurità organiche di origine vegetale	0,02% max m/m						
vermatura	25% max m/m						

Allergeni		cereali	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte	frutta guscio	sedano	senape	sesamo	sofitti	lupino	molluschi
negli ingredienti		no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
possibili tracce		no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	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.
--	--