

Contenuto e presentazione																	
Denominazione	Granmisto di funghi tagliati congelati con porcini																
Ingredienti	Funghi in proporzione variabile [luteus (Suillus luteus), shiitake (Lentinula edodes), gelone (Pleurotus ostreatus), nameko (Pholiota nameko), porcino 10% (Boletus edulis e relativo gruppo)].																
Quantità nominale	1000 g																
Descrizione prodotto	Un delizioso assortimento di funghi scelti, arricchito con prelibati porcini, puliti e tagliati, già pronti per la cottura. Scegliamo i funghi delle migliori qualità per offrirvi un prodotto naturale e genuino da utilizzare come squisito contorno o come condimento per gustosi risotti e piatti di pasta.																
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 funghi 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 a fuoco medio per 15 minuti o secondo il grado di cottura desiderato, aggiungendo a piacere prezzemolo tritato, sale e pepe per esaltare l'aroma dei funghi.																
Dichiarazione nutrizionale (Per 100 g di prodotto)	<table> <tr><td>energia</td><td>88 kJ / 21 kcal</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>1,1 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>1,0 g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>fibre</td><td>1,2 g</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>1,2 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,11 g</td></tr> </table>	energia	88 kJ / 21 kcal	grassi	1,1 g	di cui acidi grassi saturi	0,7 g	carboidrati	1,0 g	di cui zuccheri	0,7 g	fibre	1,2 g	proteine	1,2 g	sale	0,11 g
energia	88 kJ / 21 kcal																
grassi	1,1 g																
di cui acidi grassi saturi	0,7 g																
carboidrati	1,0 g																
di cui zuccheri	0,7 g																
fibre	1,2 g																
proteine	1,2 g																
sale	0,11 g																
Marchio	Asiago Food S.p.A. Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia www.asiagofood.it																
Lingue sull'imballo	Italiano English Español																

Informazioni logistiche e descrittive			
Logistica	GTIN	confezione consumatore	8007213000638
	confezione	peso netto	1000 g
		cartone	08007213170638
		dimensioni (l x l x h)	x x cm
	cartone	numero confezioni	6
		Scatola PAP20 raccolta carta	
	pallet	cartoni per strato	9
		strati	10
		numero totale dei cartoni	90
		numero totale confezioni	540 pz
		altezza	204 cm
		peso netto totale confezioni	540, kg

Descrizione del prodotto	Miscela di funghi preparata con funghi spontanei e coltivati. I funghi spontanei vengono raccolti in area boschiva e immediatamente selezionati, lavorati e surgelati per preservarne al meglio le peculiari caratteristiche organolettiche. Analogamente, i funghi coltivati sono raccolti nel giusto momento di maturazione e subito selezionati, lavorati e surgelati. La successiva miscelazione avviene negli stabilimenti di Asiago Food dove, in ambienti a temperatura controllata, si procede a ulteriori verifiche selettive e qualitative e, infine, al confezionamento.
---------------------------------	---

Caratteristiche del prodotto							
Merceologiche	Miscela di funghi Suillus luteus, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko e Boletus edulis formata da funghi tagliati a pezzi e interi, sani, puliti, senza parti radicali. Congelati con sistema IQF. Aspetto: Suillus luteus tagliato a pezzi cm 2x2; Lentinula edodes tagliato a pezzi 3 cm; Pleurotus ostreatus, tagliato a pezzi 2-4 cm; Pholiota nameko calibro 1,2-2 cm di cappello; Boletus edulis tagliato a pezzi cm. 2x2.						
Organolettiche	Colore: tipico delle specie di ciascuna varietà di funghi 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 Boletus edulis</td><td>7% max m/m</td></tr> </table>	impurità minerali	1% max m/m	impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m	vermatura Boletus edulis	7% max m/m
impurità minerali	1% max m/m						
impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m						
vermatura Boletus edulis	7% 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		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) 852/2004 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.
--	--