

## Contenuto e presentazione

|   |   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
|---|---|---------|--------|---------|--------|-------|--|----------------------------|-------|--|-------------|-------|--|-----------------|-------|--|-------|-------|--|----------|-------|--|------|-------|--|
| <b>denominazione</b>  | Funghi porcini congelati  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>ingredienti</b>  | Funghi Porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo <i>aereus</i> , <i>pinicola</i> , <i>reticulatus</i> ).  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>peso nominale</b>  | 1000 g  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>descrizione prodotto</b>                                 | 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.<br>Extra  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>termini minimo di conservazione</b>                      | 24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>conservazione</b>  | 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.<br>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigo e consumato entro 24 ore.   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>preparazione e impiego</b>                               | 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.  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>dichiarazione nutrizionale</b><br>(per 100g di prodotto) | <table border="1"> <tr> <td>energia</td> <td>134 kJ</td> <td>32 kcal</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>1,9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td>1,0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>fibre</td> <td>1,6 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>2,0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td>0,1 g</td> <td></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 |  | fibre | 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   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| fibre   | 1,6 g   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| proteine  | 2,0 g   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| sale  | 0,1 g   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>marchio</b>  | Asiago Food Spa Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia <a href="http://www.asiagofood.it">www.asiagofood.it</a>   |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |
| <b>lingue nell'imballo</b>                                  | Italiano English  |         |        |         |        |       |  |                            |       |  |             |       |  |                 |       |  |       |       |  |          |       |  |      |       |  |

## Informazioni logistiche e descrittive

|                  |                        |                                     |               |                                  |                       |
|------------------|------------------------|-------------------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------------|
| <b>logistica</b> | <b>GTIN confezione</b> | <b>confezione consumatore</b>       | 8007213000249 | <b>cartone</b>                   | 08007213170249        |
|                  |                        | <b>peso netto</b>                   | 1000 g        | <b>dimensioni (WxLxH)</b>        | x x cm                |
|                  | <b>cartone</b>         | <b>numero confezioni</b>            | 5             | <b>dimensioni (WxLxH)</b>        | 39,8 x 26,4 x 20,6 cm |
|                  |                        | <i>Scatola PAP20 raccolta carta</i> |               |                                  |                       |
|                  | <b>pallet</b>          | <b>cartoni per strato</b>           | 9             | <b>strati</b>                    | 9                     |
|                  |                        | <b>numero totale dei cartoni</b>    | 81            | <b>numero totale confezioni</b>  | 405 pz                |
|                  |                        | <b>altezza</b>                      | 205 cm        | <b>peso netto totale confez.</b> | 405, kg               |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>descrizione del prodotto</b> | 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 manualmente in ambienti a temperatura controllata, procedendo ad ulteriori verifiche selettive e qualitative. |
|---------------------------------|--|

## Caratteristiche del prodotto

|  |  |                   |            |  |              |           |            |
|--|--|-------------------|------------|--|--------------|-----------|------------|
| <b>merceologiche</b>                     | Funghi porcini sani, interi, puliti; gambo senza parti radicali. Carne soda, compatta. Congelati con sistema IQF. Aspetto: omogeneo costituito da funghi dello stesso tipo e calibro, congelati con sistema IQF.         |                   |            |  |              |           |            |
| <b>organolettiche</b>                    | Colore: testa nera o marrone, imenio bianco/giallo. Odore: tipico profumo senza note di muffa. Sapore: tipico senza note amare.  |                   |            |  |              |           |            |
| <b>microbiologiche e chimico fisiche</b> | Radioattività < 600 Bq/kg; Nicotina < LMR dei Regolamenti UE;  |                   |            |  |              |           |            |
| <b>tolleranze</b>                        | <table border="1"> <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>7% max m/m</td> </tr> </table> | impurità minerali | 1% max m/m | impurità organiche di origine vegetale | 0,3% max m/m | vermatura | 7% max m/m |
| 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 | soffiti | 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 Spa 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

|  |  |
|--|--|
| <b>materiali a contatto con alimenti</b> | 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. E' disponibile, su richiesta, la dichiarazione di conformità originale rilasciata dal fornitore.<br>* D.M. 21/03/1973 e s.m.; DPR 777/82 e s.m.<br>** Regolamento (CE) 1935/2004, Regolamento (CE) 2023/2006, Regolamento UE 10/2011 e s.m. |
| <b>OGM</b>                               | 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.   |
| <b>nano-materiali</b>                    | 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.   |
| <b>irraggiamento</b>                     | 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.   |
| <b>contaminanti</b>                      | 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.  |
| <b>pesticidi</b>                         | 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.   |
| <b>metalli pesanti</b>                   | Si dichiara che, ove previsto, il tenore di potenziali metalli pesanti sul prodotto è conforme ai limiti massimi previsti dalle specifiche normative comunitarie.  |
| <b>contaminazione crociata</b>           | 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.<br>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

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>piano di autocontrollo</b> | Asiago Food Spa 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.                                    |
| <b>analisi</b>                | Asiago Food Spa segue un proprio piano di campionamento per le analisi delle materie prime e dei prodotti finiti commercializzati.<br>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). |
| <b>registrazione</b>          | 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   |
| <b>autorizzazioni</b>         | Autorizzazione sanitaria n. 21080/30511 rilasciata il 14/01/2005 dal Comune di Veggiano (PD)   |

## Certificazioni di Asiago Food Spa

|   |  |
|---|--|
| <b>B.R.C.</b><br>Issue 8<br><b>I.F.S</b><br>Issue 7 | <b>GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY</b><br>Selezione, lavorazione ( eventuale cottura) e confezionamento in busta di materiale plastic di funghi, verdure e frutta surgelati; funghi e verdure pastellati surgelati; preparazione di gastronomia surgelata( triturazione, eventuale cottura e confezionamento) di frutta o verdure. Confezionamento di funghi essiccati. Esclusioni: nessuna. |
|---|--|