



Funghi porcini tagliati a lamelle congelati

FL195/1
1000 g

Contenuto e presentazione

denominazione	Funghi porcini tagliati a lamelle congelati																								
ingredienti	Funghi Porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo <i>aereus</i> , <i>pinicola</i> , <i>reticulatus</i>).																								
peso 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, infine confezionati a mano. Già puliti e pronti all'uso, sono l'ingrediente di qualità per la preparazione di deliziosi risotti e piatti di pasta, gustosi condimenti e raffinati contorni.																								
termini 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. 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 100g di prodotto)	<table><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>0,06 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	0,06 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	0,06 g																								
marchio	Asiago Food Spa Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia www.asiagofood.it																								
lingue nell'imballo	Italiano English Español																								

Informazioni logistiche e descrittive

logistica	<i>GTIN</i>	confezione consumatore	8007213000577	cartone	08007213170577
	<i>confezione</i>	peso netto	1000 g	dimensioni (WxLxH)	30 x 40x 5 cm
	<i>cartone</i>	numero confezioni	4	dimensioni (WxLxH)	39,8 x 26,4 x 20,6 cm
		<i>Scatola PAP20 raccolta carta</i>			
	<i>pallet</i>	cartoni per strato	9	strati	9
		numero totale dei cartoni	81	numero totale confezioni	324 pz
		altezza	205 cm	peso netto totale confez.	324, 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	Lamelle di funghi <i>Boletus edulis</i> sani, puliti, senza parti radicali. Congelate con sistema IQF. Aspetto: prodotto omogeneo costituito da porcini tagliati a fette di spessore 5-6 mm, dimensioni 4-7 cm. Testa con carne soda, compatta.						
organolettiche	Colore: testa nera o chiara, carne di colore bianco, imenio tuboli colore chiaro dal bianco al 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	<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>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

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. E' 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 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.
analisi	Asiago Food Spa 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 Spa

B.R.C. Issue 8 I.F.S Issue 7	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY 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.
---	--