

## Contenuto e presentazione

<b>denominazione</b>	Funghi porcini secchi speciali		
<b>ingredienti</b>	Boletus edulis e relativo gruppo: Boletus aereus, Boletus pinicola, Boletus reticulatus.		
<b>quantità netta</b>	200 g		
<b>descrizione prodotto</b>	Prodotto accuratamente selezionato e confezionato a mano, controllato da esperto micologo.		
<b>termine minimo di conservazione</b>	12 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione		
<b>conservazione</b>	Non contiene conservanti. Teme l'umidità. Per una migliore conservazione mantenere in freezer.		
<b>preparazione e impiego</b>	Immergere i funghi in acqua tiepida per 20 minuti e poi lavarli velocemente per togliere eventuali residui di terriccio. Cucinarli a piacere per insaporire risotti, sughi e condimenti, gustosi piatti di carne e raffinati contorni di verdure.		
<b>dichiarazione nutrizionale</b> (per 100g di prodotto)	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	
<b>marchio</b>	Asiago Food Spa	Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia	www.asiagofood.it
<b>lingue nell'imballo</b>	Italiano English		

## Informazioni logistiche e descrittive

<b>logistica</b>	<i>GTIN</i>	confezione consumatore	8007213000072	cartone	08007213170072
	<i>confezione</i>	peso netto	200 g	dimensioni (WxLxH)	x x cm
	<i>cartone</i>	numero confezioni	28	dimensioni (WxLxH)	58,5 x 38,5 x 28,2 cm
	<i>pallet</i>	cartoni per strato	4	strati	5
		numero totale dei cartoni	20	numero totale confezioni	560 pz
		altezza	161 cm	peso netto totale confez.	112, 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 per essere 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

<b>merceologiche</b>	Sezioni di funghi porcini, provenienti da cappello e/o gambo del fungo, sani, non decrepiti, senza parti radicali. Essiccazione all'aria con buona tecnica. Umidità massima: 12%. Imenio annerito non più del 10% m/m. Presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione. Aspetto: sezioni di cappello e di gambo dello spessore di 2/3 mm.	
<b>organolettiche</b>	Colore: da crema a nocciola. Odore: tipico profumo senza note di muffa. Sapore: tipico senza note amare.	
<b>microbiologiche e chimico</b>	Radioattività < 600 Bq/kg; Nicotina < LMR dei Regolamenti UE;	
<b>fisiche</b>		
<b>tolleranze</b>	impurità minerali	2% max m/m
	impurità organiche di origine vegetale	0,02% max m/m
	vermatura	15% 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 (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 7  
**GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY  
INTERNATIONAL FOOD STANDARD**

**I.F.S.**  
Version 6  
Selezione, lavorazione (eventuale cottura) e confezionamento in buste di materiale plastico o poliaccoppiato di funghi, verdura e frutti surgelati da agricoltura convenzionale o biologica; funghi e verdure pastellati surgelati; preparati di gastronomia surgelati, funghi essiccati. Esclusioni: nessuna.  
*Selection, processing (possible cooking) and packaging in plastic or poly laminate bags of frozen mushrooms, vegetables, and fruit; Frozen battered mushrooms and vegetables; Quick frozen combined meals; Dried mushrooms.*