

Contenuto e presentazione		Content and presentation
Denominazione <i>Name of food</i>	Funghi porcini congelati	Frozen porcini mushrooms
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Funghi Porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo <i>aereus</i> , <i>pinicola</i> , <i>reticulatus</i>).	Porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and relative group <i>aereus</i> , <i>pinicola</i> , <i>reticulatus</i>).
Quantità nominale <i>Nominal quantity</i>	1000 g	35,2 oz.
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	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. Extra	The wild porcini mushroom or King Bolete is renowned all over the world for its rich and earthy flavor. This variety of wild mushroom grows naturally in the mountains and hills during Spring through Autumn seasons. Our range of porcini mushrooms, a precious ingredient to your culinary creations, are selected with passion and knowledge on-site by our expert mycologists. They are cleaned, graded and then frozen within just a few hours of being harvested to maintain the original aroma and taste.
Termine minimo di conservazione <i>Minimum durability</i>	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione.	24 months from packaging, in compliance with storage instructions.
Conservazione <i>Storage</i>	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. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigo e consumato entro 24 ore.	In the freezer (****) o (***) -18°C see recommended date on package; (**) -12°C one month; (*) -6°C one week; in the ice compartment: three days. Once thawed the product cannot be re-frozen; once defrosted keep refrigerated and use within 24 hours.
Preparazione e impiego <i>Preparation and use</i>	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.	No need to thaw. Quickly rinse mushrooms and then place in a frying pan with a little butter and oil. Salt and pepper to taste, simmer over a medium flame for approximately 20 minutes or as needed. Add chopped fresh garlic and parsley to bring out full flavour. Use as a base for risotto and pasta dishes or as a gourmet side dish to main course.
Dichiarazione nutrizionale (per 100 g di prodotto) <i>Nutrition declaration</i> (per 100 g of product)	energia grassi di cui acidi grassi saturi carboidrati di cui zuccheri fibre proteine sale	134 kJ / 32 kcal 1,9 g 0,9 g 1,0 g 0,9 g 1,6 g 2,0 g 0,1 g
Marchio <i>Brand</i>	Asiago Food S.p.A.	Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia www.asiagofood.it
Lingue sull'imballo <i>Languages on pack</i>	Italiano English	

Informazioni logistiche e descrittive		Logistics and descriptive information
Logistica <i>Logistics</i>	GTIN confezione consumatore confezione - dimensioni (l x L x H) GTIN cartone confezione - peso netto	8007213000249 x x cm 08007213170249 1000 g
	cartone - numero confezioni cartone - dimensioni (l x L x H)	5 39,8 x 26,4 x 20,6 cm Scatola PAP20 raccolta carta
	pallet - cartoni per strato pallet - strati pallet - numero totale dei cartoni pallet - numero totale confezioni pallet - peso netto totale confezioni pallet - altezza	9 9 81 405 pz / pcs 405, kg 205 cm
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	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 affinché le peculiari caratteristiche organolettiche siano preservate al meglio. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food viene operato manualmente in ambienti a temperatura controllata, procedendo ad ulteriori verifiche selettive e qualitative.	Wild mushrooms from the forest collected during the summer and autumn seasons, immediately conferred to the selection centres to be promptly cleaned, processed and frozen so that the peculiar organoleptic characteristics are best preserved. The subsequent packaging process by Asiago Food is carried out by hand in temperature-controlled environments, where further selective and quality checks are performed.

Caratteristiche del prodotto								Product features							
Merceologiche Commercial		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.						Cleaned, whole, healty porcini; stem without root parts. Firm flesh, compact. Frozen with IQF system. Appearance: homogeneous, made of the same kind and size mushrooms, frozen with the IQF system.							
Organolettiche Organoleptic		Colore: testa nera o marrone, imenio bianco/giallo. Odore: tipico profumo senza note di muffa. Sapore: tipico senza note amare.						Color: dark or brown cap, white/yellow hymenium. Smell: typical, without a moldy or fermented smell. Taste: typical, not bitter.							
Microbiologiche e chimico fisiche Microbiological and chemical-physical		Radioattività < 600 Bq/kg; Nicotina < LMR dei Regolamenti UE;						Radioactivity < 600 Bq/kg; Nicotine < LMR of EC Regulation;							
Tolleranze Tolerances		impurità minerali impurità organiche di origine vegetale vermatura						1% 0,3% 7%	max m/m max m/m max m/m	mineral impurities organic impurities of vegetable origin larva					
Allergeni Allergens		cereali cereals	crostacei crustaceans	uova eggs	pesce fish	arachidi peanuts	soia soybeans	latte milk	frutta guscio nuts	sedano celery	senape mustard	sesamo sesame	solfiti sulphites	lupino lupin	molluschi molluscs
negli ingredienti in the ingredients		no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
possibili tracce possible traces		YES	no	no	no	no	YES	no	no	YES	YES	no	no	no	no
nello stabilimento in our factory		YES	no	no	no	no	YES	no	no	YES	YES	no	YES	no	no
Destinazione del prodotto Destination of product		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").						The risk analysis prepared by Asiago Food S.p.A. about this product showed no restrictions to particular categories of persons for the food intake in ordinary doses, according to the indications of conservation and preparation, except possibly contraindications related to allergies or intolerances to ingredients listed on Annex II of Regulation (EU) n.1169 / 2011 (see "Allergens" paragraph).							

Dichiarazione di conformità		Declaration of compliance	
Materiali a contatto con alimenti <i>Materials in contact with foodstuffs</i>	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.	<i>We declare that the materials used for primary packaging are in compliance with Italian* and the European Union regulations** and therefore may be used to contain foodstuffs. On request, available the original certification of conformity from producer of packaging.</i> * D.M. 21/03/1973 and s.m. DPR 777/82 and s.m. ** Regulation (EC) 1935/2004, Regulation (EC) 2023/2006, Regulation UE 10/2011 and s.m.	
OGM <i>GMO</i>	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.	<i>In compliance with Regulation (EC) No 1829/2003 and with Regulation (EC) No 1830/2003 as amended, the product does not contain, is not made and does not derive from genetically modified organism.</i>	
Nano-materiali <i>Nanomaterial</i>	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.	<i>In compliance with Regulation (EC) No 1169/2011 concerning the presence of "engineered nanomaterials" in food or food ingredients, we declare that the product is free from engineered nanomaterial.</i>	
Irraggiamento <i>Ionizing radiation</i>	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.	<i>In compliance with Regulation (EC) No 1999/2 and 1999/3 as amended, concerning food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated.</i>	
Contaminanti <i>Contaminants</i>	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.	<i>The product is in compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 as amended, concerning maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.</i>	
Pesticidi <i>Pesticides</i>	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.	<i>The product is in compliance with Regulation (EC) No 396/2005 as amended, concerning maximum residue level of pesticides.</i>	
Metalli pesanti <i>Heavy metals</i>	Si dichiara che, ove previsto, il tenore di potenziali metalli pesanti sul prodotto è conforme ai limiti massimi previsti dalle specifiche normative comunitarie.	<i>Where applicable, the potential content of heavy metals on product complies with the maximum levels provided by specific European Regulations.</i>	
Contaminazione crociata <i>Cross contamination</i>	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.	<i>The risks from cross contamination are carefully considered in self-control plan and are monitored through regularly updated procedures and systematic sanitation of processing equipment.</i> <i>All above declarations are in accordance with the internal processes, procedures and checks, and also in conformity with similar statements and analysis made by our suppliers.</i>	



Funghi porcini congelati

Frozen porcini mushrooms

FL109/1
1000 g

Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

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.

Asiago Food S.p.A. apply self-control plan by the method H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in accordance with Regulation (EC) 852/2004 and s.m. The company is able to ensure the safety of products marketed by the arrival of the raw material to marketing the finished product.

Analisi Analysis

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).

Asiago Food S.p.A. follows a sampling analytical plan of raw materials and finished products marketed. The company is able to provide (at cost incurred) when requested during the order, detailed chemical and microbiological analysis of the batch ordered, carried out by accredited external laboratories (Accredia).

Registrazione Sanitary registration

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.

Registration nr. 050ND08227 on 21/12/2010 of Food Hygiene and Nutrition Service / Department of Prevention - Unit of Padova - ULSS16.

Autorizzazioni Authorization

Autorizzazione sanitaria n. 21080/30511 rilasciata il 14/01/2005 dal Comune di Veggiano (PD).

Authorization n.21080/30511 on 14/01/2005 of Municipal Authority in 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.

Certifications of Asiago Food S.p.A.

BRC
Issue 8
IFS
Vers. 7

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Production (processing of raw materials, cooking of legumes, mixing, shaping, pre-frying, freezing) and packaging of frozen vegetable burgers in a paper case or bag. Production (mixing ingredients, cooking, dosing in drops, freezing) and packaging in bags of frozen vegetable soups. Production (mixing, battering, pre-frying, freezing) and packaging in bags of frozen battered vegetables. Packaging (possible sorting) in plastic bags of mushrooms, vegetables and fruit, originally frozen. Packaging of dried mushrooms in plastic bags. Exclusions: none.