

Contenuto e presentazione

denominazione	Fragole surgelate		
ingredienti	fragole		
quantità netta	1000 g		
descrizione prodotto	<p>La selezione di fragole Asiago Food vi offre l'autentica freschezza ed il gusto genuino della frutta migliore.</p> <p>Sono state raccolte al giusto punto di maturazione, subito surgelate e confezionate per mantenere intatti il sapore ed il delicato profumo del prodotto appena colto. Come dessert si prestano alle più raffinate e fantasiose ricette. Potrete trasformarle in gustosi gelati, servirle con panna cotta o gelato o utilizzarle per farcire e guarnire torte e crostate, per confetture casalinghe e fresche gelatine. Salutari a colazione in aggiunta al vostro yogurt preferito.</p> <p>Nella stessa linea potrete trovare anche: lamponi, mirtili, fragole e ciliegie denocciolate surgelate</p>		
termini minimo di conservazione	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione		
conservazione	<p>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.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.</p>		
preparazione e impiego	<p>A temperatura ambiente: utilizzare come dal fresco. Lavarle velocemente e sgocciolarle. Versarle in una ciotola e, coperte, lasciarle scongelare per 2-3 ore. Mescolare delicatamente di tanto in tanto.</p> <p>In frigorifero: in una ciotola coperta il tempo di scongelamento è di 4-5 ore.</p>		
dichiarazione nutrizionale (per 100g di prodotto)			
	energia	113 kJ	27 kcal
	grassi	0,4 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	carboidrati	5,3 g	
	di cui zuccheri	5,3 g	
	fibre	1,6 g	
	proteine	0,9 g	
	sale	0 g	
marchio	Asiago Food Spa	Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia	www.asiagofood.it
lingue nell'imballo	Italiano English		

Informazioni logistiche e descrittive

logistica	<i>GTIN</i>	confezione consumatore	8007213000201	cartone	08007213170201
	<i>confezione</i>	peso netto	1000 g	dimensioni (WxLxH)	24 x 4,7x 18,5 cm
	<i>cartone</i>	numero confezioni	6	dimensioni (WxLxH)	40, x 26, x 17, cm
	<i>pallet</i>	cartoni per strato	9	strati	10
		numero totale dei cartoni	90	numero totale confezioni	540 pz
		altezza	190 cm	peso netto totale confez.	540, kg

descrizione del prodotto	<p>Raccolto a mano nel momento di completa maturazione, il prodotto viene subito trasferito al centro di lavorazione per essere pulito, selezionato per colore, calibro e qualità per essere quindi sottoposto alla immediata surgelazione. In questo modo vengono al meglio preservati il profumo e le peculiari caratteristiche organolettiche della frutta. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food è preceduto da ulteriori verifiche selettive e viene operato in ambienti a temperatura controllata per evitare qualsiasi alterazione qualitativa del prodotto. Attraverso costanti verifiche nelle aree di raccolta Asiago Food si premura di assicurare i più elevati standard per il controllo di filiera.</p>
---------------------------------	---

Caratteristiche del prodotto

merceologiche	Fragole surgelate dal fresco, intere, mature, sane, sode, pulite e sgambate. Surgelazione con sistema IQF. Aspetto: omogeneo costituito da fragole surgelate separate, dello stesso tipo e varietà con calibro 2-3 cm.		
organolettiche	Colore: rosso vivo. Odore: tipico profumo delle fragole senza odori estranei. Sapore: tipico delle fragole senza gusti estranei.		
microbiologiche e chimico fisiche	E. Coli < 1000 ufc/g; Salmonella assente / 25g;		
tolleranze	impurità minerali	0,1% max m/m	
	impurità organiche di origine vegetale	0,3% 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. GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY
Issue 8 INTERNATIONAL FOOD STANDARD

I.F.S. 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.
Version 6.1 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.