



Asparagi verdi congelati

VE130M
1000 g

Contenuto e presentazione

denominazione	Asparagi verdi congelati		
ingredienti	Asparagi verdi.		
quantità netta	1000 g		
descrizione prodotto	Asparagi verdi congelati, già puliti e pronti per la cottura. Il formato dei cartoni e della pallettizzazione può cambiare.		
termine 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; (**) -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.		
preparazione e impiego	Da consumare previa cottura. Non occorre scongelare. Preparare il prodotto come dal fresco. Non ricongelare dopo lo scongelamento.		
dichiarazione nutrizionale	energia	121 kJ	29 kcal
(per 100g di prodotto)	grassi	0,2 g	
	di cui acidi grassi saturi	0,0 g	
	carboidrati	3,3 g	
	di cui zuccheri	3,3 g	
	fibre	2,0 g	
	proteine	3,6 g	
	sale	0,01 g	
marchio	Asiago Food Spa	Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia	www.asiagofood.it
lingue nell'imballo	Italiano		

Informazioni logistiche e descrittive

logistica	GTIN	confezione consumatore	8007213001055	cartone	08007213001055
	confezione	peso netto	1000 g	dimensioni (WxLxH)	x x cm
	cartone	numero confezioni	10	dimensioni (WxLxH)	43, x 32, x 20, cm
	pallet	cartoni per strato	6	strati	9
		numero totale dei cartoni	54	numero totale confezioni	540 pz
		altezza	200 cm	peso netto totale confez.	540, kg

descrizione del prodotto 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 preservate le peculiari caratteristiche organolettiche delle verdure. Il successivo processo di confezionamento viene operato in ambienti a temperatura controllata per evitare qualsiasi alterazione qualitativa.

Caratteristiche del prodotto

merceologiche	Turioni di qualità superiore, ben formati e dritti, con apice molto serrato. Aspetto: omogeneo costituito da turioni di asparago. Lunghezza 14-17 cm. Diametro da 12 a 16 mm. Consistenza buona, non fibrosa.		
organolettiche	Colore: verde. Odore: tipico dell'asparago. Sapore: tipico dell'asparago, senza retrogusti.		
microbiologiche e chimico	E. Coli < 1000 ufc/g; Salmonella assente / 25g;		
fisiche			
tolleranze	impurità minerali	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. Issue 8	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY INTERNATIONAL FOOD STANDARD
I.F.S. Version 6.1	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. <i>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.</i>