



Peperoni grigliati tagliati in falde surgelati

VE133
1000 g

Contenuto e presentazione

denominazione	Peperoni grigliati tagliati in falde surgelati																								
ingredienti	peperoni																								
quantità netta	1000 g																								
descrizione prodotto	Pratici e già pronti, i peperoni Asiago Food sono stati scelti tra i più belli e maturi, affettati, grigliati e subito surgelati. Ottimi da gustare con un semplice condimento a base di olio extravergine d'oliva, aglio e prezzemolo fresco tritato. Verdure coltivate in Italia																								
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; (**) -12°C un mese; (*) -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio: tre giorni. Il prodotto surgelato conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, può essere conservato in frigorifero e va consumato entro 24 ore.																								
preparazione e impiego	In forno ventilato: disporre il prodotto surgelato in una teglia coperta con carta da forno evitando che le falde si sovrappongano e cuocere per 5 minuti in forno preriscaldato a 180°C. In padella: disporre il prodotto surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e cuocere a fuoco moderato per 5 minuti totali, o fino al grado di cottura desiderato, avendo cura di girare le falde di tanto in tanto. Nel microonde: disporre il prodotto surgelato in un contenitore adatto al microonde, coprire e cuocere per circa 2 minuti a 700W. In frigo: disporre il prodotto surgelato in un piatto e, coperto, lasciarlo scongelare nella base del frigorifero per 4 ore. Una volta scongelato, lasciare riposare il prodotto a temperatura ambiente prima di servire. Condire a piacere.																								
dichiarazione nutrizionale (per 100g di prodotto)	<table><tr><td>energia</td><td>92 kJ</td><td>22 kcal</td></tr><tr><td>grassi</td><td>0,3 g</td><td></td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>0,1 g</td><td></td></tr><tr><td>carboidrati</td><td>5,0 g</td><td></td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>4,9 g</td><td></td></tr><tr><td>fibre</td><td>g</td><td></td></tr><tr><td>proteine</td><td>0,9 g</td><td></td></tr><tr><td>sale</td><td>0,1 g</td><td></td></tr></table>	energia	92 kJ	22 kcal	grassi	0,3 g		di cui acidi grassi saturi	0,1 g		carboidrati	5,0 g		di cui zuccheri	4,9 g		fibre	g		proteine	0,9 g		sale	0,1 g	
energia	92 kJ	22 kcal																							
grassi	0,3 g																								
di cui acidi grassi saturi	0,1 g																								
carboidrati	5,0 g																								
di cui zuccheri	4,9 g																								
fibre	g																								
proteine	0,9 g																								
sale	0,1 g																								
marchio	Asiago Food Spa Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia www.asiagofood.it																								
lingue nell'imballo	Italiano English Deutsch Français																								

Informazioni logistiche e descrittive

logistica	GTIN confezione consumatore	8007213001079	cartone	08007213171079
	confezione	peso netto	1000 g	
cartone	numero confezioni	7	dimensioni (WxLxH)	38, x 26,5 x 28,5 cm
	pallet	cartoni per strato	9	strati
	numero totale dei cartoni	63	numero totale confezioni	441 pz
	altezza	220 cm	peso netto totale confez.	441, 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 lavorazione, grigliatura e 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	Falde di peperoni rossi e gialli. Aspetto: omogeneo costituito da falde di peperoni rossi e gialli.				
organolettiche	Colore: peperoni rossi e gialli, con segni di grigliatura. Odore: profumo tipico. Sapore: gustoso, tipico.				
microbiologiche e chimico fisiche	E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella assente / 25g; Listeria assente / 25g; Bacillus cereus < 100 ufc/g;				
tolleranze	<table><tr><td>impurità minerali</td><td>0% max m/m</td></tr><tr><td>impurità organiche di origine vegetale</td><td>0,3% max m/m</td></tr></table>	impurità minerali	0% max m/m	impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m
impurità minerali	0% 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 nello stabilimento	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
destinazione del prodotto	YES	YES	YES	YES	no	YES	YES	no	YES	YES	no	YES	no	YES

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 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. <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>