

Contenuto e presentazione			
denominazione	Frutti di bosco surgelati		
ingredienti	Frutta in proporzione variabile (ribes, more, mirtilli, lamponi).		
peso nominale	300 g		
descrizione prodotto	La selezione di frutti di bosco Asiago Food vi offre l'autentica freschezza ed il gusto genuino della frutta migliore. Li abbiamo raccolti al giusto punto di maturazione, subito surgelati e confezionati per mantenere intatti il sapore ed il delicato profumo del prodotto appena colto. Come dessert si prestano alle più raffinate e fantasiose ricette. Potrete trasformarli in gustosi gelati, servirli caldi con panna cotta o gelato o utilizzarli per farcire e guarnire torte e crostate, per confetture casalinghe e fresche gelatine. Salutari a colazione in aggiunta al vostro yogurt preferito. Nella stessa linea potrete trovare anche: mirtilli, lamponi e fragole surgelate.		
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 e deve essere consumato entro 24 ore.		
preparazione e impiego	Lavare il prodotto ancora surgelato e utilizzare i frutti di bosco per le proprie ricette dopo averli portati ad ebollizione per almeno due minuti, o in preparazioni che siano sottoposte ad un trattamento termico equivalente.		
dichiarazione nutrizionale	energia	155 kJ	37 kcal
(per 100g di prodotto)	grassi	0,1 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	carboidrati	6,6 g	
	di cui zuccheri	6,6 g	
	fibre	2,8 g	
	proteine	1,0 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	GTIN	confezione consumatore	8007213000515
	confezione	peso netto	300 g
		dimensioni (WxLxH)	x x cm
	cartone	numero confezioni	12
		Scatola PAP20 raccolta carta	
	pallet	cartoni per strato	9
		strati	9
		numero totale dei cartoni	81
		numero totale confezioni	972 pz
		altezza	127 cm
		peso netto totale confez.	291,6 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 preservati il profumo e le peculiari caratteristiche organolettiche dei piccoli frutti. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food è preceduto da ulteriori verifiche selettive e dall'innovativo processo di "Sanificazione Sanafrutta®" destinato a fornire le migliori garanzie di salubrità dell'alimento. Tutte le operazioni che precedono il confezionamento vengono operate 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.
--------------------------	--

Caratteristiche del prodotto					
merceologiche	Calibro: medio piccolo. Piccioli: max. 5 pezzi per kg. Per more e mirtilli frutti rossi: max. 5 pezzi per kg. Aspetto: omogeneo, consistenza buona.				
organolettiche	Colore: scuro (more e mirtilli), rosso brillante (ribes rosso), rosso intenso (lamponi). Odore: tipico del frutto. Sapore: tipico del frutto.				
microbiologiche e chimico fisiche	E. Coli < 1000 ufc/g; Salmonella assente / 25g; HAV e Norovirus assente;				
tolleranze	<table> <tr> <td>impurità minerali</td><td>1% max m/m</td></tr> <tr> <td>impurità organiche di origine vegetale</td><td>0,3% max m/m</td></tr> </table>	impurità minerali	1% max m/m	impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m
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	solfiti	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) 853/2004 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 I.F.S Issue 7	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY Selezione, lavorazione (eventuale cottura) e confezionamento in busta di materiale plastic di funghi, verdure e frutta surgelati; funghi e verdure pastellati surgelati; preparazione di gastronomia surgelata(triturazione, eventuale cottura e confezionamento) di frutta o verdure. Confezionamento di funghi essiccati. Esclusioni: nessuna.
---	---