



Burger vegetale fave, fagioli neri e broccoli

PR555
5000 g

Broad bean, black bean & broccoli veggie burger

Contenuto e presentazione		Content and presentation	
Denominazione Name of food	Burger vegetale fave, fagioli neri e broccoli Broad bean, black bean & broccoli veggie burger		
Ingredienti Ingredients	Fave reidratate 43% (fave essiccate, acqua, sale), patate, olio di semi di girasole, fagioli neri reidratati 11% (fagioli neri essiccati, acqua, sale), broccoli 8%, scalogno, acqua, olio di oliva, fibra vegetale, proteine di pisello, amido di riso, amido di tapioca, aroma naturale, addensante: farina di semi di carrube, sale. Può contenere tracce di GLUTINE, SOIA, SEDANO, SENAPE. Rehydrated broad beans 43% (dried broad beans, water, salt), potatoes, sunflower oil, rehydrated black beans 11% (dried black beans, water, salt), broccoli 8%, shallots, water, olive oil, vegetable fiber, pea protein, rice starch, tapioca starch, natural flavor, thickener: locust bean gum, salt. May contain traces of GLUTEN, SOYBEANS, CELERY, MUSTARD.		
Quantità netta Net quantity	5000 g 176,37 oz.		
Descrizione prodotto Product description	Preparazione alimentare vegetale a base di fave, fagioli neri e broccoli, precotta e surgelata. Prodotto adatto a una dieta vegana. Vegan burgers with broad beans, black beans and broccoli, precooked and quick-frozen. Product suitable for vegans.		
Termine minimo di conservazione Minimum durability	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione. 24 months from packaging, in compliance with storage instructions.		
Conservazione Storage	Nel congelatore (****) o (***) conservare a -18 °C fino alla data consigliata in etichetta. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. In the freezer (****) / (***) store at -18 °C until the recommended date on the label. In the fridge: 24 hours. Once defrosted, the product must not be frozen again.		
Preparazione e impiego Preparation and use	Da consumare previa cottura. Non occorre scongelare. In padella: adagiare i burger surgelati su una padella antiaderente e cuocere a fiamma media per un totale di 5-6 minuti, voltandoli a metà cottura. In forno (preriscaldato a 180 °C): disporre i burger surgelati su una teglia coperta con carta da forno e cuocere per 8-10 minuti o fino al raggiungimento della doratura desiderata. Cook thoroughly before eating. Thawing unnecessary. Frying pan: lay the frozen burgers on a nonstick pan and cook them over medium heat for 5-6 minutes total, turning them halfway through cooking. In the oven (preheated to 180 °C): place the frozen burgers on a baking sheet lined with parchment paper and bake them for 8-10 minutes, until they reach the desired level of browning.		
Dichiarazione nutrizionale (per 100 g di prodotto) Nutrition declaration (per 100 g of product)	energia	992 kJ / 238 kcal	energy
	grassi	14 g	fat
	di cui acidi grassi saturi	1,6 g	of which saturates
	carboidrati	15 g	carbohydrate
	di cui zuccheri	0,8 g	of which sugars
	fibre	7,8 g	fibre
	proteine	9,1 g	protein
	sale	0,88 g	salt
Marchio Brand	Asiago Food S.p.A Via S. Maria, 7 – 35030 Veggiano (Pd) Italia - www.asiagofood.it		
Lingue sull'imballo Languages on pack	Italiano English		

Informazioni logistiche e descrittive		Logistics and descriptive information	
Logistica <i>Logistics</i>	GTIN cartone	08007213178658	GTIN carton
	confezione - peso netto	5000 g	pack - net weight
		Sacco LDPE 4 Raccolta plastica	
	cartone - kg	5	carton - kg
	cartone - dimensioni (l x L x H)	39,8 x 26,4 x 18,4 cm	carton - size (W x L x H)
		Scatola PAP 20 Raccolta carta	
	pallet - cartoni per strato	9	pallet - cartons per layer
	pallet - strati	10	pallet - layers
	pallet - numero totale dei cartoni	90	pallet - total number of cartons
	pallet - peso netto totale	450 kg	pallet - total net weight
	pallet - altezza	204 cm	pallet - height
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Preparazione gastronomica surgelata a base di ingredienti naturali. <i>Quick-frozen culinary preparation based on natural ingredients.</i>		

Caratteristiche del prodotto		Product features	
Merceologiche <i>Commercial</i>	Preparazione alimentare vegetale a base di fave, fagioli neri e broccoli, precotta e surgelata. Peso medio pz 75 g. Aspetto: omogeneo costituito da burger vegetali. Superficie esterna croccante con parte interna morbida.	<i>Food product made with broad beans, black beans and broccoli, precooked and quick-frozen. Average piece weight 75 g. Appearance: homogeneous, consisting of vegetable burgers. Crispy outer surface with soft inside.</i>	
Organolettiche <i>Organoleptic</i>	Colore: giallo dorato con pezzi di broccolo e di fagioli in evidenza. Odore: delle verdure. Sapore: caratteristico degli ingredienti.	<i>Colour: golden yellow, with visible pieces of broccoli and beans. Smell: typical of the ingredients. Taste: typical of the ingredients.</i>	
Microbiologiche e chimico fisiche <i>Microbiological and chemical-physical</i>			
Tolleranze <i>Tolerances</i>	impurità minerali impurità organiche di origine vegetale	0% 0%	max m/m max m/m <i>mineral impurities organic impurities of vegetable origin</i>
Allergeni <i>Allergens</i>			
	cereali <i>cereals</i>	crostacei <i>crustaceans</i>	uova <i>eggs</i>
	pesce <i>fish</i>	arachidi <i>peanuts</i>	soia <i>soy</i>
	latte <i>milk</i>	frutta guscio <i>nuts</i>	sedano <i>celery</i>
	senape <i>mustard</i>	sesamo <i>sesame</i>	solfiti <i>sulphites</i>
	lupino <i>lupin</i>	molluschi <i>molluscs</i>	
negli ingredienti <i>in the ingredients</i>	no	no	no
possibili tracce <i>possible traces</i>	YES	no	no
nello stabilimento <i>in our factory</i>	YES	no	no
Destinazione del prodotto <i>Destination of product</i>	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").		
	<i>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).</i>		

Dichiarazione di conformità		Conformity declaration	
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>	Si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.	<i>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 (Es metallic pesante) <i>Contaminants (es heavy metals)</i>	Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 915/2023 e successive modifiche, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.	<i>The product is in compliance with Regulation (EC) No 915/2023 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>	
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>	



Burger vegetale fave, fagioli neri e broccoli

PR555
5000 g

Broad bean, black bean & broccoli veggie burger

	Sistemi di controllo aziendale	Company Control Systems
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.		Certifications of Asiago Food S.p.A.
BRC Issue 9 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.	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.