



Peperoni grigliati tagliati in falde surgelati

Frozen grilled pepper slices

VE133
1000 g

Contenuto e presentazione		Content and presentation	
Denominazione <i>Name of food</i>	Peperoni grigliati tagliati in falde surgelati	Frozen grilled pepper slices	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Peperoni.	Peppers.	
Quantità nominale <i>Nominal quantity</i>	1000 g	35,2 oz.	
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	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.	Practical and ready to serve, Asiago Food's peppers are selected from the most beautiful ripe specimens, sliced, grilled, and then immediately frozen. Excellent with a simple but tasty mixture of extra-virgin olive oil, garlic and freshly chopped parsley. Italian-grown vegetables.	
Termine minimo di conservazione <i>Minimum durability</i>	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione.	24 months from packaging, in compliance with storage instructions.	
Conservazione <i>Storage</i>	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: 3 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.	In the freezer (****) / (***) store at -18 °C until recommended date on package; (**) -12 °C one month; (*) -6 °C one week. In the ice compartment: 3 days. Frozen items retain all their unique properties for a given period of time; therefore, please eat within the expiry date indicated on the packet. Once defrosted, the contents of this package must not be frozen again. This product may be kept in the fridge and must be eaten within 24 hours.	
Preparazione e impiego <i>Preparation and use</i>	In forno ventilato: disporre il prodotto surgelato in una teglia coperta con carta da forno evitando che le fette 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.	Baked in a ventilated oven: place the frozen product on a baking tray which you have previously lined with parchment paper. Make sure that pieces do not overlap. Bake for 5 minutes in a preheated oven at 180°C (356 °F). Pan-cooked: place the frozen product in a non-stick pan with a little oil and cook over a medium heat for 5 minutes, or until cooked through. Remember to turn the pieces over occasionally. In the microwave: using a microwave-safe dish cook the frozen product for about 2 minutes at 700W. In the fridge: place the frozen product on a plate. Cover and leave to thaw in the bottom of the fridge for 4 hours. Once thawed, allow the product to reach room temperature prior to serving. Season to taste.	
Dichiarazione nutrizionale <i>Nutrition declaration</i> (per 100 g di prodotto) (per 100 g of product)	energia grassi di cui acidi grassi saturi carboidrati di cui zuccheri fibre proteine sale	92 kJ / 22 kcal 0,3 g 0 g 5,0 g 4,9 g - g 0,9 g 0,08 g	energy fat of which saturates carbohydrate of which sugars fibre protein salt
Marchio Brand	Asiago Food S.p.A. Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia	www.asiagofood.it	
Lingue sull'imballo <i>Languages on pack</i>	Italiano English Deutsch Français		

Informazioni logistiche e descrittive		Logistics and descriptive information	
Logistica <i>Logistics</i>	GTIN confezione consumatore	8007213001079	GTIN consumer packaging
	confezione - dimensioni (l x L x H)	28 x 8,0 x 34,5 cm	Pack - size (W x L x H)
	GTIN cartone	08007213171079	GTIN carton
	confezione - peso netto	1000 g	pack - net weight
		Busta LDPE 4 Raccolta plastica	
	cartone - numero confezioni	7	carton - number of packages
	cartone - dimensioni (l x L x H)	38, x 26,5 x 28,5 cm	carton - size (W x L x H)
		Scatola PAP 20 Raccolta carta	
	pallet - cartoni per strato	9	pallet - cartons per layer
	pallet - strati	7	pallet - layers
	pallet - numero totale dei cartoni	63	pallet - total number of cartons
	pallet - numero totale confezioni	441 pz / pcs	pallet - total number of packages
	pallet - peso netto totale confezioni	441, kg	pallet - total net weight of packages
	pallet - altezza	220 cm	pallet - height
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Raccolto a mano nel momento di completa maturazione, il prodotto viene subito trasferito al centro di lavorazione per essere pulito e selezionato per colore, calibro e qualità. Segue l'immediata lavorazione, grigliatura, raffreddamento 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.	Harvested by hand when completely ripe, the product is immediately transferred to the processing centre to be cleaned and selected for colour, size and quality. It is then subjected to immediate processing, grilling, cooling and deep-freezing. In this way, the unique organoleptic characteristics of the vegetables are best preserved. The subsequent packaging process is carried out in temperature-controlled environments to avoid any alteration in quality.	



Peperoni grigliati tagliati in falde surgelati

Frozen grilled pepper slices

VE133
1000 g

Caratteristiche del prodotto		Product features												
Merceologiche <i>Commercial</i>	Falde di peperoni rossi e gialli, grigliate e surgelate. Aspetto: omogeneo costituito da falde di peperoni rossi e gialli.	<i>Sliced red and yellow peppers, grilled and quick-frozen. Appearance: homogeneous, consisting of red and yellow pepper slices.</i>												
Organolettiche <i>Organoleptic</i>	Colore: peperoni rossi e gialli, con segni di grigliatura sulla superficie. Odore: profumo tipico. Sapore: gustoso, tipico, senza note amare.	<i>Color: red and yellow peppers, with grill marks on the surface. Smell: typical aroma. Taste: savoury, typical, without bitter notes.</i>												
Microbiologiche e chimico fisiche <i>Microbiological and chemical-physical</i>	Carica Microbica Totale < 200.000 ufc/g; Enterobacteriacee < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella assente / 25g;	<i>Total Bacteria Count < 200.000 ufc/g; Enterobacteriaceae < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella absent / 25g;</i>												
Tolleranze <i>Tolerances</i>	impurità minerali impurità organiche di origine vegetale	0% max m/m 0,3% 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>	sola <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	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
	possibili tracce <i>possible traces</i>	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
	nello stabilimento <i>in our factory</i>	YES	no	no	no	YES	no	no	YES	YES	no	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		Declaration of compliance	
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> <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.</i>	
OGM <i>GMO</i>	In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003, il prodotto non contiene, 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>	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.	<i>In compliance with Regulation (EC) No 1169/2011 concerning the presence of "engineered nanomaterials" in food or food ingredients, 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 <i>Contaminants</i>	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.	<i>The product is in compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 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>	
Metalli pesanti <i>Heavy metals</i>	Si dichiara che, ove previsto, il tenore di potenziali metalli pesanti sul prodotto è conforme ai limiti massimi previsti dalle specifiche normative comunitarie.	<i>Where applicable, the potential content of heavy metals on product complies with the maximum levels provided by specific European Regulations.</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>	



Peperoni grigliati tagliati in falde surgelati

Frozen grilled pepper slices

VE133
1000 g

	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 8 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.	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.