



Burger di soia e funghi con porcini

Soy and mushroom Veggie Burger with porcini

PR427
720 g

Contenuto e presentazione		Content and presentation	
denominazione <i>name of food</i>	Burger di soia e funghi con porcini	Soy and mushroom Veggie Burger with porcini	
ingredienti <i>ingredients</i>	Farina di SOIA ristrutturata reidratata 35%, funghi champignon 24% (<i>Agaricus bisporus</i>), pangrattato (farina di GRANO TENERO tipo 0, acqua, sale, paprica, curcuma, lievito di birra, farina di FRUMENTO maltato), patate, olio di oliva, acqua, farina di SOIA, amido di FRUMENTO, olio di semi di girasole, funghi porcini 4% (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), estratto di lievito, aroma naturale, cipolla, sale, addensante: gomma di xanthan, aglio, piante aromatiche, spezie. Può contenere tracce di SENAPE e SEDANO.	<i>Textured rehydrated SOY flour 35%, champignon mushrooms 24% (Agaricus bisporus), breadcrumbs ("type 0" SOFT WHEAT flour, water, salt, paprika, turmeric, yeast, malted WHEAT flour), potato, olive oil, water, SOY flour, WHEAT starch, sunflower oil, porcini mushrooms 4% (Boletus edulis and the relative group), yeast extract, natural flavoring, onion, salt, thickener: xanthan gum, garlic, aromatic plants, spices. May contain traces of MUSTARD and CELERY.</i>	
quantità netta <i>net quantity</i>	720 g	25,3 oz.	
descrizione prodotto nell'imballo <i>product description in packaging</i>	Preparazione gastronomica a base di soia e funghi con porcini.	Frozen gastronomic dish with soy and Porcini mushrooms.	
termine minimo di conservazione <i>durability</i>	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione	24 months from packaging, according to the indications of conservation	
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: tre giorni. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.	<i>In the freezer (****) o (***) -18°C see recommended date on package; (**) -12°C one month; (*) -6°C one week; in the ice compartment: three days. Once thawed the product cannot be re-frozen; once defrosted keep refrigerated and use within 24 hours.</i>	
preparazione e impiego <i>preparation and use</i>	Prodotto da consumare previa cottura. Non occorre scongelare. In padella: disporre i burger in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva e cuocerli a fiamma moderata per circa 3 minuti totali, voltandoli a metà cottura. In forno (preiscaldato a 180°C): disporre i burger in una teglia ricoperta da carta da forno e cuocerli per 8 minuti, o comunque fino al raggiungimento della doratura desiderata.	<i>Cook before eating. Thawing unnecessary. In frying pan: place the burger in a pan, add if you like extra virgin olive oil and cook on medium heat for about 3 minutes total, turning them halfway through cooking. In the oven (preheated to 180 °C): place the burger on a baking sheet covered with baking paper and bake for 8 minutes, or until the desired browning.</i>	
dichiarazione nutrizionale (per 100g di prodotto) <i>nutritional informations (per 100g of product)</i>	energia grassi di cui acidi grassi saturi carboidrati di cui zuccheri fibre proteine sale	959 kj 230 kcal 13 g 4,6 g 18 g 2,8 g 4,8 g 9,2 g 1,0 g	<i>energy fat of which saturates carbohydrate of which sugars fibre protein salt</i>
marchio brand <i>brand</i>	Asiago Food Spa	Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia	www.asiagofood.it
lingue nell'imballo <i>languages</i>	Italiano		

Informazioni logistiche e descrittive		Logistics and descriptive informations	
logistica <i>logistics</i>	GTIN confezione consumatore	8007213016516	<i>GTIN consumer packaging</i>
	GTIN cartone	08007213016516	<i>GTIN carton</i>
	confezione - peso netto	720 g	<i>pack - net weight</i>
	cartone - numero confezioni	8	<i>carton - number of packages</i>
	cartone - dimensioni (WxLxH)	39,8 x 26,4 x 20,8 cm	<i>carton - size (WxLxH)</i>
	pallet - cartoni per strato	9	<i>pallet - cartons per layer</i>
	pallet - strati	9	<i>pallet - layers</i>
	pallet - numero totale dei cartoni	81	<i>pallet - total number of cartons</i>
	pallet - numero totale confezioni	648 pz / pcs	<i>pallet - total number of packages</i>
	pallet - peso netto totale confezioni	466,56 kg	<i>pallet - total net weight of packages</i>
	pallet - altezza	207 cm	<i>pallet - height</i>
descrizione del prodotto <i>product description</i>	Preparazione gastronomica a base di ingredienti naturali.		<i>Culinary preparation based on natural ingredients.</i>

Caratteristiche del prodotto		Product's features	
merceologiche merchandise	Preparazione gastronomica a base di soia e funghi con Porcini. Surgelata. 10 pezzi di circa 72 g per confezione. Aspetto: omogeneo costituito da burger vegetali. Superficie esterna croccante con parte interna morbida.	Frozen gastronomic dish with soy and mushrooms with porcini. 10 pieces of about 72 g per package. Appearance: homogeneous, made of vegetal burger. Crispy outer surface with soft inner part.	
organolettiche organoleptic	Colore: marrone chiaro. Odore: tipico, con nota di funghi. Sapore: caratteristico di soia con gusto di funghi.	Color: light brown. Smell: characteristic, with notes of mushrooms. Taste: Soy characteristic, with taste of mushrooms.	
microbiologiche e chimico fisiche microbiological and chemical-physical	E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella assente / 25g; Listeria assente / 25g;	E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella absent / 25g; Listeria absent / 25g;	
tolleranze tolerances	impurità minerali impurità organiche di origine vegetale	0% max m/m 0% max m/m	mineral impurities organic impurities of vegetable origin
allergeni allergens			
	negli ingredienti on ingredients	YES	no
	possibili tracce traces possibility nello stabilimento in our factory	no	no
destinazione del prodotto destination of product	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").		The risk analysis prepared by Asiago Food Spa 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).

Dichiarazione di conformità		Conformity declaration	
materiali a contatto con alimenti materials with foods contact	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.	We declare that the primary packaging used 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. * D.M. 21/03/1973 and s.m.; DPR 777/82 and s.m. ** Regulation (CE) 1935/2004, Regulation (CE) 2023/2006, Regulation UE 10/2011 and s.m.	
OGM GMO	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.	In compliance with Regulation (EC) No 1829/2003 and with Regulation (EC) No 1830/2003 as amended, the product do not contain, are not made and do not derive from genetically modified organism.	
nano-materiali nanomaterial	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.	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.	
irraggiamento ionizing radiation	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.	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.	
contaminanti contaminants	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.	The product is in compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 as amended, concerning maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.	
pesticidi pesticides	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.	The product is in compliance with Regulation (EC) No 396/2005 as amended, concerning maximum residue level of pesticides.	
metalli pesanti heavy metals	Si dichiara che, ove previsto, il tenore di potenziali metalli pesanti sul prodotto è conforme ai limiti massimi previsti dalle specifiche normative comunitarie.	Where applicable, the potential content of heavy metals on product complies with the maximum levels provided by specific European Regulations.	
contaminazione crociata cross contamination	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.	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. 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.	

Sistemi di controllo aziendale		Company Control Systems
piano di autocontrollo H.A.C.C.P.	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.	Asiago Food Spa 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 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).	Asiago Food Spa 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 Spa		Asiago Food Spa - Certificates
B.R.C. Issue 7	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY INTERNATIONAL FOOD STANDARD	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.	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. Exclusions: none.