



Burger di soia e funghi con porcini

Soy and mushroom Veggie Burger with porcini

PR427
720 g

Contenuto e presentazione		Content and presentation	
denominazione name of food	Burger di soia e funghi con porcini	Soy and mushroom Veggie Burger with porcini	
ingredienti ingredients	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 net quantity	720 g	25,3 oz.	
descrizione prodotto nell'imballo product description in packaging	Preparazione gastronomica a base di soia e funghi con porcini.	Frozen gastronomic dish with soy and Porcini mushrooms.	
termine minimo di conservazione durability	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione	24 months from packaging, according to the indications of conservation	
conservazione storage	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 preparation and use	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) nutritional informations (per 100g of product)	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	energy fat of which saturates carbohydrate of which sugars fibre protein salt
marchio brand lingue nell'imballo languages	Asiago Food Spa Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia Italiano	www.asiagofood.it	

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

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.