



Revisione 0 del 28/11/2017  
(emissione)

**CODICE 008060**

CARNE CONGELATA

**BURGER**

**EXPLORA**

# HAMBURGER DI MAIALINO IBERICO 200 G SURGELATI

Di cui 75 % suino iberico e 25 % suino ue



**PRONTO  
CUOCI**



**ANALISI  
DEI GRASSI**



**COSTO PIATTO  
CERTO**



**TAGLIA**



*Partner di Gusto  
Creatore di Sapori*

## RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Ristorante Base
- Ristorante Convenzionale
- Ristorante Caratteristico
- Ristorante Gourmet
- Self Service
- B&B
- Catering & Banqueting
- Catene Alberghiere
- Ristorazione Stradale
- Ristorazione Navale
- Ristorazione Aerea
- Villaggi Turistici

## ASPORTO

- Pizza al Taglio
- Gastronomia
- Pasta Fresca
- Feste e Sagre
- Forno / Pasticceria

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Aziendale
- Scolastica
- Ospedaliera
- Comunitaria
- Socio - Assistenziale

## OFF TRADE

- Supermercati
- Macellerie
- Cash & Carry
- Industrie Alimentari
- Concessionari
- Grossisti

## ALTRO

- Fornitori
- Dipendenti
- Vari

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| Energia         | 1068 KJ 257<br>KCAL |
| Grassi          | 21 G                |
| di cui saturi   | 8,0 G               |
| Carboidrati     | 2,1 G               |
| di cui zuccheri | 0,7 G               |
| Fibre           |                     |
| Proteine        | 15 G                |
| Sale            | 1,6 G               |

## DATI ANAGRAFICI

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| Codice:                | 008060                         |
| Codice EAN Confezione: | 8017993080607                  |
| Codice EAN Cartone:    |                                |
| Descrizione:           | HAMB. MAIALINO IBERICO 200 G S |
| Iva:                   | IVA 10 %                       |
| Deperibilità:          | S                              |
| Provenienza:           | SPAGNA                         |

## IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Stabilimento di Produzione:   | Baldi s.r.l. - Via della Barchetta  |
| Bollo CEE:                    | IT 624 S CE   |
| Tipologia Prodotto:           | CARNE CONGELATA   |
| Shelf life:                   | 12 mesi   |
| Taglio:                       | Pancia, Petto, Spalla, Reale  |
| Temperatura di conservazione: | Temperatura a -18 °C  |
| Modalità di utilizzo:         | Scongellare in frigorifero a temperatura tra +2°C/+4°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura.   |
| Ingredienti:                  | carne suino 90,3 %, Acqua, Sale, Fibra alimentare, Semolino di patate, Destrosio, Antiossidante:E300, Aromi, Spezie, semola di mais, granulato buccia limone, Correttore acidità E330, granulato buccia arancia, olio, succo limone polvere |
| Lavorazioni:                  | Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,   |
| Confezionamento:              | scatola , busta ,   |



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO  
Unità di misura di vendita: Kilogrammi  
Vendita minima: Confezioni KG 1,6000  
Grammatura: 200,000 G  
Dimensione singolo pz.: DIAMETRO 130 X 16 MM  
Tolleranza: %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni  
Numero pezzi per imballo primario: 8  
Peso netto per imballo primario: 1,6000  
Lunghezza (mm):  
Larghezza (mm):  
Altezza (mm):

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartone  
Numero unità per imballo secondario: 12  
Peso netto per imballo secondario: 19,2000  
Lunghezza (mm): 600  
Larghezza (mm): 400  
Altezza (mm): 150

### PALLET

Altezza pallet (cm):  
Peso netto pallet (kg):  
Numero imballi secondari per strato: 4  
Numero strati per pallet: 8  
Numero imballi secondari per pallet: 32

## DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi: Rif.Reg.(UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e Consi  
Ingredienti OGM: Assenti  
(Reg. CE n. 1829/2003)  
Parametri microbiologici: Limiti (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i):escherichia coli 500/5000 ufc/gr,salmonella assente in 10 gr

## ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura:  
Tipo di cottura: al forno, griglia, padella, fry top  
Tipi di impiego: secondi piatti  
Prodotti in abbinamento: PATATE PRIV.RES. 3/8 LW S.  
PATATE PRIV.RES.STEAKHOUSE LW  
PATATE TWISTERS AROMATIZ.LW S.  
SALSA BLUE CHEESE GR 225 HEINZ  
SALSA CAESAR G 225 HEINZ



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

## TABELLA ALLERGENI

|  | Presenza | Cross Contamination |
|--|----------|---------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati               | N        | N                   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                     | N        | N                   |
| Uova e prodotti a base di uova                               | N        | N                   |
| Pesce e prodotti a base di pesce                             | N        | N                   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                       | N        | N                   |
| Soia e prodotti a base di soia                               | N        | N                   |
| Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio            | N        | N                   |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                          | N        | N                   |
| Sedano e prodotti a base di sedano                           | N        | N                   |
| Senape e prodotti a base di senape                           | N        | N                   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo                   | N        | N                   |
| Lupino e prodotti a base di lupino                           | N        | N                   |
| Anidride Solforosa e solfiti in conc.Sup 10mg/kg o 10mg/litr | N        | N                   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                     | N        | N                   |

## NOTE



*Partner di Gusto  
Creatore di Sapori*