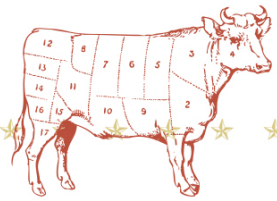

Revisione 1 del 25/02/2019
(Aggiornamento informazioni)

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE 200G SURG.

CODICE 008626

BALDICARNI

BURGER

EXPLORA

PRONTO CUOCI

ANALISI DEI GRASSI

DIAMETRO UNIFORME

COSTO PIATTO CERTO

TAGLIA

BOVINO

BALDI CARNI dal 1965
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	1142 KJ 275 KCAL
Grassi	22 G
di cui saturi	10 G
Carboidrati	3,3 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	16 G
Sale	1,2 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008626
Codice EAN Imballo Primario:	8017993086265
Codice EAN Imballo Secondario:	8017993986268
Descrizione:	HAMB.FASSONA PIEM.200G S CASH
Iva:	IVA 10 %
Deperibilitá:	S
Provenienza:	ITALIA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Shelf life:	18 mesi
Taglio:	Pancia, Petto, Spalla, Reale
Temperatura di conservazione:	Temperatura a -18 °C
Modalità di utilizzo:	Scongelare 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 bovino razza piemontese 96%, acqua, semolino di patate, fiocchi di patata, fibra vegetale, sale, aromi, spezie, destrosio, antiossidante:E300
Lavorazioni:	Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	scatola , Film termoretraibile ,

BALDI CARNI est 1965

Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile:	FISSO
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Astuccio KG 1,6000
Grammatura:	200,000
Dimensione singolo pz.:	130 * 16 MM
Tolleranza:	1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	Astuccio
Numero pezzi per imballo primario:	8
Peso netto per imballo primario:	1,6000
Lunghezza (mm):	140
Profondita' (mm):	150
Altezza (mm):	145

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:	Fardello
Numero unitá per imballo secondario:	12
Peso netto per imballo secondario:	19,2000
Lunghezza (mm):	420
Profondita' (mm):	300
Altezza (mm):	290

PALLET

Altezza pallet (cm):	170
Peso netto pallet (kg):	576,00
Numero imballi secondari per strato:	6
Numero strati per pallet:	5
Numero imballi secondari per pallet:	30

DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi:	Rif.Reg.(UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e Consi
Ingredienti OGM: (Reg. CE n. 1829/2003)	Assenti
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:	pronto_alluso
Tipo di cottura:	al forno, griglia, padella, fry top
Tipi di impiego:	secondi piatti, buffet, aperitivi
Prodotti in abbinamento:	

TABELLA ALLERGENI

	Presenza	Cross Contamination
Cereali contenti glutine e prodotti derivati	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	N	S
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	S
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