



Revisione 2 del 05/07/2018
(revisione tabella allergeni)

HAMBURGER DI CERVO 200 G SURGELATI C&C

CODICE 008005

CARNE CONGELATA

BURGER

Gli hamburger di cervo da 200gr: un nuovo modo di servire a tavola tutto il buono della più pregiata cacciagione. originale e delizioso.

Genius



PRONTO
CUOCI



ANALISI
DEI GRASSI



DIAMETRO
UNIFORME



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIA



CERVO



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	710 KJ 170 KCAL
Grassi	10 G
di cui saturi	3,9 G
Carboidrati	3,0 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	17 G
Sale	1,5 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008005
Codice EAN Confezione:	8017993080058
Codice EAN Cartone:	
Descrizione:	HAMB. CERVO 200 G SURG CASH
Iva:	IVA 22 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	UE

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:	Spalla, coscia
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 di cervo 74%, Acqua, Carne suina, Fiocchi di patata, Fibra vegetale, Sale, Aromi, Antiossidante:acido ascor
Lavorazioni:	Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	busta , scatola , iqf ,



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 GR
Dimensione singolo pz.:	DIAMETRO 130 MM - SPESSORE 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:	pronto all'uso
Tipo di cottura:	al forno, griglia, padella, fry top
Tipi di impiego:	secondi piatti
Prodotti in abbinamento:	PATATE POTATO DIPPERS LW S. PATATE CRISPY CHIPS LW S. PATATE PEPE NERO/CIPOLLA LW S. PATATE TWISTERS AROMATIZ.LW S. PANINO MAXI 100 G X 44 S. PANINO MORB.INTEGRALE 105GX44 PANINO XHAMB.NATURALE 89GX48 PANINO XHAMBURGER CHILI 89GX24 PANINO XHAMB.RUSTICO 105GX24 PANINO BLACK BURGER BUN 89GX24 PANINO PREM.HAMB.SESAMO 100G



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	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



*Partner di Gusto
Creatore di Sapori*