



Revisione 0 del 31/07/2018
(emissione)

ANGUSBURGER IRLANDA 200 G SURG. GROS

CODICE 008601

CARNE CONGELATA

BURGER

EXPLORA



PRONTO
CUOCI



ANALISI
DEI GRASSI



DIAMETRO
UNIFORME



COSTO PIATTO
CERTO



200GR
XL



BOVINO



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	1223 KJ 295 KCAL
Grassi	25 G
di cui saturi	12 G
Carboidrati	2,5 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	15 G
Sale	1,1 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008601
Codice EAN Confezione:	
Codice EAN Cartone:	8017993986015
Descrizione:	ANGUSBURGER IRL 200 G S. GROS
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	IRLANDA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Tipologia Prodotto:	CARNE CONGELATA
Shelf life:	18 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 Angus IRL 95,5%, acqua, semolino di patata, sale, fibra alimentare, destrosio, antiossidante:E300, aromi, spezie
Lavorazioni:	Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	scatola , Film termoretraibile ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Fardello KG 2,8000
Grammatura: 200,000 G
Dimensione singolo pz.: 130*16 MM
Tolleranza: %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Fardello
Numero pezzi per imballo primario: 14
Peso netto per imballo primario: 2,8000
Lunghezza (mm): 140
Larghezza (mm): 145
Altezza (mm): 295

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:
Numero unità per imballo secondario:
Peso netto per imballo secondario:
Lunghezza (mm):
Larghezza (mm):
Altezza (mm):

PALLET

Altezza pallet (cm): 140
Peso netto pallet (kg): 448,00
Numero imballi secondari per strato: 20
Numero strati per pallet: 8
Numero imballi secondari per pallet: 160

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:



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*