

ANGUSBURGER IRL 200 G GROS

DATI ANAGRAFICI

Codice articolo: 007808
Codice EAN:
Descrizione commerciale:



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di produzione: Baldi s.r.l. - Via della Barchetta 8 - Jesi (AN)
Bollo CEE: IT 624 S CE
Tipologia prodotto: HAMBURGER SURGELATI
Presentazione prodotto: Preparato
Shelf life: 12 mesi
Taglio: Tagli scelti post. e ant. bovino
Grammatura: GR 200,000
Temperatura conserv.: 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.

LAVORAZIONI	INGREDIENTI	ALLERGENI (Direttiva CE n 89/2003)	CONFEZIONE PRIMARIA
Mondatura Macinatura Aggiunta di ingredienti Impasto Formatura Surgelamento Controllo al metal detector Confezionamento	Carne bovina Semolino di patate Sale Fibra Alimentare Aromi Spezie Destrosio Antiossidante:E300	Assenti	busta scatola iqf

ANGUSBURGER IRL 200 G GROS

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

CONFEZIONE	Numero pezzi per confezione 14 Peso netto confezione KG 2,800
IMBALLO	Tipologia Cartone Numero pezzi per imballo 6 Peso netto imballo KG 16,800 Dimensioni Lunghezza: MM 600 Larghezza: 400 Altezza: 190 Chiusura imballo Bollo CEE e Raggettatura
PALLET	Numero imballi per strato 4 Numero imballi per pallet 32 Numero strati per pallet 8

DATI NORMATIVI

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

NOTE

Il diametro di ogni hamburger è di mm. 130
Materie prime: TAGLI SCELTI DI ANGUS Irlandese.
Pancia-Petto-Spalla-Reale