

ANGUSBURGER ABERDEEN 200 G

Revisione 0 del 16/10/2018 (Emissione)

CODICE 008631

CARNE CONGELATA

BURGER

EXPLORA

















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	1184 KJ 286 KCAL	
Grassi	24 G	
di cui saturi	11 G	
Carboidrati	2,4 G	
di cui zuccheri	0,6 G	
Fibre		
Proteine	15 G	
Sale	1,1 G	

VALODI NILITDIZIONIALI MEDI

DATI ANAGRAFICI

Codice: 008631

Codice EAN Imballo Primario: 8017993086319 Codice EAN Imballo Secondario: 8017993986312

Descrizione: ANGUSBURGER ABERDEEN

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

Tipologia Prodotto: CARNE CONGELATA

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 Angus Scozia 90%, acqua, semolino di patate, sale, fibra vegetale, destrosio,

aromi, antiossidante:E300

Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Congelamento tunnel, Metal

Detector, Confezionamento,

Confezionamento: scatola, Film termoretraibile,



CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

5 6 44 44	FIGGO
Peso fisso / Variabile:	
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Astuccio KG 1,6000
Grammatura:	200,000 GR
Dimensione singolo pz.:	130 X 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):	
Altezza (IIIII).	230
PALLET	
	17/
Altezza pallet (cm):	174
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	
	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:	
Tipi di impiego:	
Prodotti in abbinamento:	



TABELLA ALLERGENI	5	
	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		
NOTE		

