



Revisione 2 del 16/05/2019
(Aggiornamento elenco ingredienti)

HAMBURGER DI CHIANINA 200G SURG. GROS

CODICE 008602

BALDICARNI

BURGER

EXPLORA



PRONTO
CUOCI



ANALISI
DEI GRASSI



DIAMETRO
UNIFORME



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIA
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	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:	008602
Codice EAN Imballo Primario:	8017993986022
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	HAMB. CHIANINA 200 G S. GROS
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	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, copertina di spalla
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:	90%carne bov.razza chianina, Acqua, Fiocchi di patata, Sale, destrosio, antiossidante:E300, aromi
Lavorazioni:	Cubettatura, Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento, Etichettatura,
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: 1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Fardello
Numero pezzi per imballo primario: 14
Peso netto per imballo primario: 2,8000
Lunghezza (mm): 140
Profondita' (mm): 150
Altezza (mm): 290

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:
Numero unità per imballo secondario:
Peso netto per imballo secondario:
Lunghezza (mm):
Profondita' (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_alluso
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*