



# MACINATO BOVINO SURGELATO IQF

Revisione 2 del 11/02/2019  
(Aggiornamento Info)

CODICE 008007

BALDICARNI

PORZIONATI

PREMIUM



PRONTO  
CUOCI



PRATICO  
& SMART



ANALISI  
DEI GRASSI



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

Grassi

di cui saturi

Carboidrati

di cui zuccheri

Fibre

Proteine

Sale

## DATI ANAGRAFICI

Codice: 008007  
Codice EAN Imballo Primario: 2284509  
Codice EAN Imballo Secondario: 2284509  
Descrizione: MACINATO BOVINO SURG. IQF  
Iva: IVA 10 %  
Deperibilità: S  
Provenienza: UE

## IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione: Baldi s.r.l. - Via della Barchetta  
Bollo CEE: IT 624 S CE  
Shelf life: 12 mesi  
Taglio: Pancia, Petto, 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: Carne bovino 100%  
Lavorazioni: Disosso, Mondatura, Doppio passaggio nel tritacarne, Denervatura, Surgelamento,  
Confezionamento: busta , scatola ,



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

---

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: VARIABILE  
Unità di misura di vendita: Kilogrammi  
Vendita minima: Confezioni KG 1,5600  
Grammatura: 4,000 5,000 GR  
Dimensione singolo pz.:  
Tolleranza: 1,50 %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni  
Numero pezzi per imballo primario:  
Peso netto per imballo primario: 1,5600  
Lunghezza (mm): 290  
Profondità (mm): 190  
Altezza (mm): 96

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni  
Numero unità per imballo secondario: 8  
Peso netto per imballo secondario: 12,5000  
Lunghezza (mm): 600  
Profondità (mm): 400  
Altezza (mm): 200

### PALLET

Altezza pallet (cm): 175  
Peso netto pallet (kg): 400,00  
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): Mesofili aerobi 500.000/5.000.000 ufc/gr,  
escherichia coli 50/500 ufc/gr, salmonella assente in 10 gr

---

## ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura: pronto\_alluso  
Tipo di cottura: pentola  
Tipi di impiego: secondi piatti, sughi  
Prodotti in abbinamento: SALE FIOCCHI NERO CIPRO G 415  
PATATE TWISTERS NATURALI LW S.  
OLIO COND. TARTUFO NERO ML 250



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	N
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	N
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*