

MACINATO BOVINO SURGELATO IQF

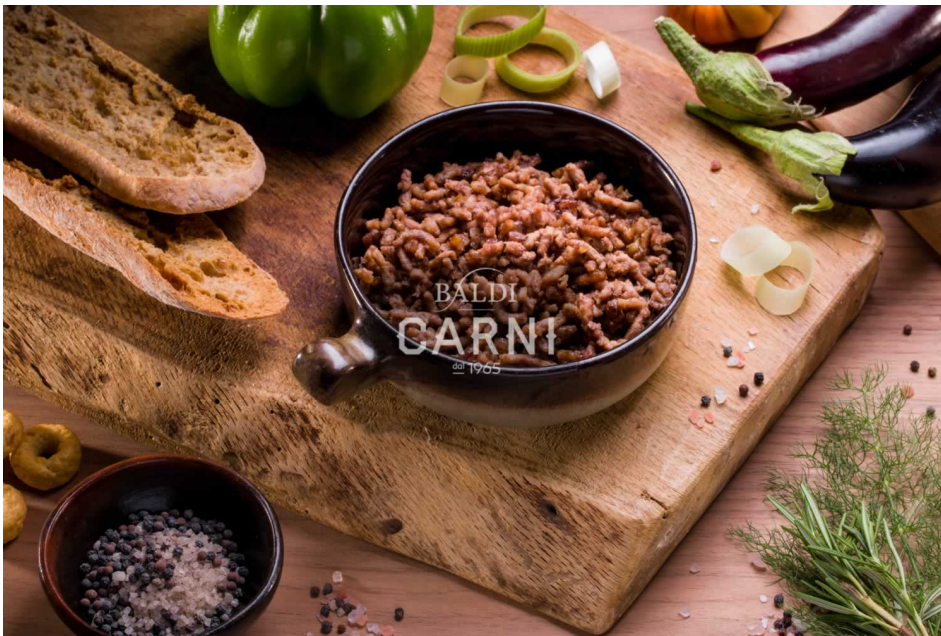
Revisione 2 del 11/02/2019
(Aggiornamento Info)

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*