



HAMBURGER DI CERVO 200G SURG.

Revisione 2 del 09/07/2019
(Aggiornamento elenco ingredienti e dati logistici)

CODICE 008617

BALDICARNI

BURGER

Genius



PRONTO
CUOCI



ANALISI
DEI GRASSI



DIAMETRO
UNIFORME



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIA



CERVO



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 | 710 KJ 170 KCAL |
| Grassi | 10 G |
| di cui saturi | 3,9 G |
| Carboidrati | 3,0 G |
| di cui zuccheri | 0 G |
| Fibre | |
| Proteine | 17 G |
| Sale | 1,5 G |

DATI ANAGRAFICI

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Codice: | 008617 |
| Codice EAN Imballo Primario: | 8017993086173 |
| Codice EAN Imballo Secondario: | 8017993986176 |
| Descrizione: | HAMB. CERVO 200 G SURG CASH |
| Iva: | IVA 22 % |
| Deperibilità: | S |
| Provenienza: | UE |

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

| | |
|-------------------------------|---|
| Stabilimento di Produzione: | Baldi s.r.l. - Via della Barchetta |
| Bollo CEE: | IT 624 S CE |
| Shelf life: | 18 mesi |
| Taglio: | Spalla, coscia |
| 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 di cervo 74%, Acqua, carne suina, fiocchi di patata, fibra vegetale (agrumi, pisello, carota, bamboo), sale, aromi, antiossidante:E300 |
| Lavorazioni: | Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento, |
| 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: Astuccio KG 1,6000
Grammatura: 200,000 GR
Dimensione singolo pz.: 130*16MM
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: Cartoni
Numero unità per imballo secondario: 12
Peso netto per imballo secondario: 19,2000
Lunghezza (mm): 430
Profondita' (mm): 310
Altezza (mm): 300

PALLET

Altezza pallet (cm): 170
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

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*