



Revisione 1 del 09/08/2022
(Aggiornamento informazioni)

CODICE 010918

BALDICARNI

SMARTMENU COTTI

EXPLORA



SUINO



COTTO



**RICETTA
ORIGINALE**



**LENTA
COTTURA**



**PRONTO IN
UN ATTIMO**



*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	588 KJ 140 KCAL
Grassi	5,3 G
di cui saturi	1,8 G
Carboidrati	0,9 G
di cui zuccheri	0,9 G
Fibre	
Proteine	22 G
Sale	1,0 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	010918
Codice EAN Imballo Primario:	2842922
Codice EAN Imballo Secondario:	2842922
Descrizione:	PULLED PORK BALDI GELO S/V
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	ITALIA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	
Bollo CEE:	IT 791 M CE
Shelf life:	12 mesi
Taglio:	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:	97% carne di suino, sale, erbe aromatiche, spezie, zucchero di canna, Aromi
Lavorazioni:	Disosso, Mondatura, Aggiunta di ingredienti, cottura s/v, Surgelamento, Confezionamento,
Confezionamento:	busta , sottovuoto , scatola ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: VARIABILE
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Confezioni KG 1,0000
Grammatura: 500,000 GR
Dimensione singolo pz.:
Tolleranza: 20,00 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni
Numero pezzi per imballo primario: 2
Peso netto per imballo primario: 1,0000
Lunghezza (mm): 230
Profondità (mm): 110
Altezza (mm): 110

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni
Numero unità per imballo secondario: 10
Peso netto per imballo secondario: 10,0000
Lunghezza (mm): 570
Profondità (mm): 240
Altezza (mm): 240

PALLET

Altezza pallet (cm): 160
Peso netto pallet (kg): 360,00
Numero imballi secondari per strato: 6
Numero strati per pallet: 6
Numero imballi secondari per pallet: 36

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: salmonella su 5uc: assenza in 25g listeria m.: n=3 c=2 m =11 ufc/g M =110 ufc/g

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura:
Tipo di cottura:
Tipi di impiego: secondi piatti, sughi, antipasti, buffet, aperitivi, primi piatti, insalate
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	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