



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

CODICE 008027

BALDICARNI

SMARTMENU PORZIONATI

PREMIUM

BRACIOLE DI SUINO 160/180 GRAMMI CONGELATE

Taglio tradizionale anatomico porzionato e congelato. Il controllo del food cost in un prodotto pronto all'uso con la praticità della pezzatura uniforme. tutto il nostro porzionato è tagliato a freddo.



**TAGLIATO
A FREDDO**



**COSTO PIATTO
CERTO**



SUINO



*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: 008027
Codice EAN Imballo Primario: 2267701
Codice EAN Imballo Secondario:
Descrizione: BRACIOLE SUINO 160/180 GR CG
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: 18 mesi
Taglio:
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 suina
Lavorazioni: Porzionatura,
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 1,8700 |
| Grammatura: | 160,000 180,000 GR |
| Dimensione singolo pz.: | |
| Tolleranza: | 1,50 % |

IMBALLO PRIMARIO

| | |
|------------------------------------|------------|
| Imballo primario: | Confezioni |
| Numero pezzi per imballo primario: | 11 |
| Peso netto per imballo primario: | 1,8700 |
| Lunghezza (mm): | 290 |
| Profondita' (mm): | 190 |
| Altezza (mm): | 96 |

IMBALLO SECONDARIO

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Imballo secondario: | Cartoni |
| Numero unità per imballo secondario: | 8 |
| Peso netto per imballo secondario: | 14,9600 |
| Lunghezza (mm): | 600 |
| Profondita' (mm): | 400 |
| Altezza (mm): | 200 |

PALLET

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Altezza pallet (cm): | 155 |
| Peso netto pallet (kg): | 418,88 |
| Numero imballi secondari per strato: | 4 |
| Numero strati per pallet: | 7 |
| Numero imballi secondari per pallet: | 28 |

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: | Mesofili aerobi < 500.000 ufc/gr, escherichia coli < 100 ufc/gr, s.aureus < 100 ufc/gr, anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/gr, coliformi totali < 1000 ufc/gr, salmonella e listeria monocytogenes assenti in 25 gr |

ALTRE INFORMAZIONI

| | |
|--------------------------|---|
| Genere cottura: | pronto_alluso |
| Tipo di cottura: | griglia, padella, fry top |
| Tipi di impiego: | secondi piatti |
| Prodotti in abbinamento: | SALE DI CERVIA KG 1 IN JUTA CONFETTURA PERA ANGELICA G 220 CONFETTURA PEPPERONCINO G 220 PATATE "POTATO DIPPERS" LW S. PATATE FETTE/DOLLARI LW S. OLIO COND. TARTUFO NERO ML 250 PATATE TWISTERS AROMATIZ.LW S. GLASSA IBISCO E CHILI ML 380 |



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*