



Revisione 1 del 02/03/2021
(Nuova ricetta)

CODICE 008633

BALDICARNI

BURGER

EXPLORA



**PRONTO
CUOCI**



**155GR
L**



BOVINO



**DIAMETRO
IRREGOLARE**



**9 PEZZI DA 155 g
CONFEZIONATI
SINGOLARMENTE**



*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 | 1129 KJ 227 KCAL |
| Grassi | 22 G |
| di cui saturi | 9,1 G |
| Carboidrati | 2,5 G |
| di cui zuccheri | 0,3 G |
| Fibre | |
| Proteine | 16 G |
| Sale | 1,0 G |

DATI ANAGRAFICI

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Codice: | 008633 |
| Codice EAN Imballo Primario: | 8017993086333 |
| Codice EAN Imballo Secondario: | 8017993986336 |
| Descrizione: | HAMB.HOME STYLE 155G SURG. C&C |
| Iva: | IVA 10 % |
| Deperibilità: | S |
| Provenienza: | ITALIA / UE |

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

| | |
|-------------------------------|---|
| Stabilimento di Produzione: | Baldi s.r.l. - Via della Barchetta |
| Bollo CEE: | IT 624 S CE |
| Shelf life: | 18 mesi |
| Taglio: | Pancia, Petto, Spalla, Reale |
| 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 90%, Acqua, Fibra di pisello e agrumi, Fiocchi e amido di patate, Amido di mais, Sale, Destrosio, Aromi, Antiossidante:E300, Antiossidante:E301 |
| Lavorazioni: | Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, 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 1,3950
Grammatura: 155,000 G
Dimensione singolo pz.:
Tolleranza: 1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Astuccio
Numero pezzi per imballo primario: 9
Peso netto per imballo primario: 1,3950
Lunghezza (mm): 140
Profondità (mm): 150
Altezza (mm): 145

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni
Numero unità per imballo secondario: 12
Peso netto per imballo secondario: 16,7400
Lunghezza (mm): 430
Profondità (mm): 310
Altezza (mm): 300

PALLET

Altezza pallet (cm): 170
Peso netto pallet (kg): 502,20
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, antipasti, buffet, degustazione, aperitivi, altro
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*