


| | | |
|---|---|----------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO | Ultima versione 07/2022 |
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: | Piatto di mini cheeseburger | |
| CODICE PRODOTTO: | 77887_12314149 | |
| CODICE ARTICOLO | 77887_12314149 | |
| CODICE EAN | 3220440122033 | |
| CODICE DOGANALE | 19059080 | |
| AUTORIZZAZIONE SANITARIA: | FR 76.482.001 CE | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: | Mini cheeseburger di 19g farciti con una bistecca di manzo VBF | |
| DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: | Panini guarniti con una preparazione cotta a base di carne macinata, formaggio cheddar fuso e una salsa a base di sottaceti e pomodoro. Surgelati | |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE: | Piatto di mini cheeseburger | |
| INGREDIENTI: | <p>Preparazione cotta a base di carne di manzo macinata 31% (carne di manzo origine Francia 99,5%*, sale, pepe), preparazione per prodotto da forno [farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO in polvere, siero di LATTE in polvere, destrosio, glutine di FRUMENTO, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di glucosio disidratato, aroma naturale di BURRO, aroma naturale di vaniglia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, colorante: caroteni, amilasi, xilanasi], acqua, FORMAGGIO fuso al Cheddar 12% [acqua, FORMAGGIO Cheddar 30%*, FORMAGGIO, BURRO, LATTE scremato in polvere, gelificanti: carragenina - gomma di xanthan, aroma, sale, colorante: E160b(i)], purea di pomodoro 5% (purea di pomodoro, sale), cetrioli 1.9% [cetrioli, acqua, aceto di alcool, sale], salsa di pomodoro 1.3% [pomodori, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, aceto d'alcool, amido modificato, sale, estratto di spezie, spezie], preparato per brioches (farina di FRUMENTO, olio vegetale (colza), farina di FRUMENTO maltato, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, amilasi (contiene FRUMENTO)), lievito, preparazione per salsa [amido modificato di patate, siero di LATTE, amido di FRUMENTO, destrosio (da FRUMENTO), sale], cipolle, semi di SESAMO, zucchero, preparazione per doratura (proteine del LATTE, destrosio, olio di colza), addensante: gomma di guar, colorante: estratto di paprika</p> | |

| | Può contenere tracce di UOVA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, CROSTACEI, PESCE, SOIA, LUPINI e MOLLUSCHI. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|---------------------|---------------------|--|----|----|---|----|----|-----------------------------------|----|----|-------------------------------------|----|----|---|----|----|-----------------------------------|----|----|--|----|----|--|----|----|---------------------------------------|----|----|--|----|----|--|----|----|---|----|----|--|----|----|--|--|
| STATO DEL PRODOTTO: | Cotto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ORIGINE: | Lavorato in Francia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMAZIONI SUL PRODOTTO: | Modalità di preparazione: Lasciare scongelare in ambiente freddo per circa 6 ore, conservando la pellicola di plastica. Rimuovere la pellicola protettiva e riscaldare i prodotti nella teglia in un forno tradizionale a 150 ° C per circa 10-15 minuti. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011) | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Allergeni</th> <th>SI/NO</th> <th>CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>6. Soia e prodotti a base di soia</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>9. Sedano e prodotti a base di sedano</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>10. Senape e prodotti a base di senape</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>13. Lupini e prodotti a base di lupini</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> </tbody> </table> | Allergeni | SI/NO | CROSS CONTAMINATION | 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | SI | NO | 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | SI | 3. Uova e prodotti a base di uova | NO | SI | 4. Pesce e prodotti a base di pesce | NO | SI | 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | 6. Soia e prodotti a base di soia | NO | SI | 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | NO | 8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | NO | SI | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | NO | SI | 10. Senape e prodotti a base di senape | NO | SI | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | SI | NO | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO | 13. Lupini e prodotti a base di lupini | NO | SI | | |
| | Allergeni | SI/NO | CROSS CONTAMINATION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | SI | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3. Uova e prodotti a base di uova | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4. Pesce e prodotti a base di pesce | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6. Soia e prodotti a base di soia | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 10. Senape e prodotti a base di senape | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | SI | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini | NO | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|-----------------------|-------|-------------------|---------------------------------|---|
| | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | SI | | | |
| | Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003) | | | | | |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: | Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. | | | | | |
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: | 18 mesi | | | | | |
| UNITÀ DI BASE | Scatola con due vaschette con 24 pezzi | | | | | |
| PESO NETTO UNITÀ DI BASE | 0.912 kg | | | | | |
| CALIBRO | Pezzi da 19 g circa | | | | | |
| IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:  | Tipo | Dimensioni (cm) LxPxA | Pezzi | Peso netto | Contenuto: numero e descrizione | Contenuto/ Disposizione |
| | Cartone | 22,5cm x 30 cm x40cm | ... | ... kg | | / |
| | Strati | | ... | | | |
| | Pallet | 120cm x 80 cm | ... | .. | | n° 8 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet |
| | | | | | | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g | GEMRCN: Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: prodotti a base di amidi <15% MG - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: libero | | | | | |
| | Valori nutrizionali medi | | | Per 100g | | |
| | Energia | | | 914 kJ / 218 kcal | | |
| | Grassi | | | 10,7 g | | |
| | di cui acidi grassi saturi | | | 4,1 g | | |
| | Carboidrati | | | 18,9 g | | |
| | di cui zuccheri | | | 3,62 g | | |
| | Fibre | | | 0,7 g | | |

| | | |
|--|---|---|
| | Proteine | 11,4 g |
| | Sale | 0,91 g |
| SPECIFICHE NUTRIZIONALI | Rapporto P/L | 1,07 |
| | Calcium | ND |
| | Sodium | 360 mg/100g |
| CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Piatti pronti, risultanti da un assemblaggio di prodotti cotti, da consumare tal quali o dopo semplice riscaldamento | | VALORI SUL PRODOTTO |
| | Microrganismi aerobi 30°C/g | m = 300 000 / g – M = 3 000 000 / g (valore di rifiuto) |
| | Enterobatteri /g | m = 1 000 / g – M = 10 000 / g (valore di rifiuto) |
| | Escherichia coli/g | m = 10 / g – M = 1 00 / g (valore di rifiuto) |
| | Salmonella spp | Assente/25g |
| | Listeria monocytogenes | Assente/25g |
| | NB: per i prodotti congelati, e per i prodotti refrigerati alla fine della loro shelf life, il limite per Listeria è M: <100/g (valore di rifiuto) | |
| | Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo/g | m = 100 / g – M = 1 000 / g (valore di rifiuto) |
| | Clostridium perfringens/g | m = 100 / g - M = 1 000 / g (valore di rifiuto) |
| | Regolamento CE 2073 2005 concernente i criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari, completi delle norme interne Davigel. Nessun risultato deve superare gli standard di rifiuto (M) descritti | |
| Assenza di OGM ai sensi dei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 | | |
| IMMAGINE |  | |