



Revisione 1 del 13/02/2025
(Aggiornamento allergeni)

CODICE 011779

BALDICARNI

BURGER ITALIANI

EXPLORA



BOVINO



DIAMETRO
IRREGOLARE



7 PEZZI DA 200 g
CONFEZIONATI
SINGOLARMENTE



SAPORI
delle MARCHE



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	717 KJ 172 KCAL
Grassi	10 G
di cui saturi	5,3 G
Carboidrati	1,5 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	20 G
Sale	1, 2 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	011779
Codice EAN Imballo Primario:	8017993817791
Codice EAN Imballo Secondario:	8017993917798
Descrizione:	HAMB.MARCHIGIANA VBAC IGP 200G
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	ITALIA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Shelf life:	18 mesi
Taglio:	Petto, Spalla, Reale
Temperatura di conservazione:	Temperatura a -18 °C
Modalità di utilizzo:	Il prodotto deve essere consumato previa cottura. Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore.
Ingredienti:	90% carne bov.Marchigiana"Vitellone, Bianco dell'Appennino Centrale IGP", Acqua, Amido di patata, Amido di mais, fibra di pisello, sale, fiocchi di patata, aromi, destrosio, antiossidanti:E301,E300, estratti di spezie, (origano)
Lavorazioni:	Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Metal Detector, Confezionamento,
Confezionamento:	Film termoretraibile , scatola ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile:	FISSO
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Pezzi KG 1,4000
Grammatura:	200,000 GR
Dimensione singolo pz.:	
Tolleranza:	1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	Pezzi
Numero pezzi per imballo primario:	7
Peso netto per imballo primario:	1,4000
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:	16,8000
Lunghezza (mm):	430
Profondità (mm):	310
Altezza (mm):	300

PALLET

Altezza pallet (cm):	170
Peso netto pallet (kg):	504,00
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:	
Tipo di cottura:	al forno, griglia, padella, fry top
Tipi di impiego:	secondi piatti, buffet, aperitivi
Prodotti in abbinamento:	



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

TABELLA ALLERGENI	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	
Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio	
Frutta a guscio e prodotti derivati	
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Anidride Solforosa e solfiti in conc. Sup 10mg/kg o 10mg/litr	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

	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	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

[illegible]