



Revisione 2 del 04/03/2026
(Aggiornamento elenco ingredienti)

CODICE 010919

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	1019 KJ 244 KCAL
Grassi	14,4 G
di cui saturi	5,3 G
Carboidrati	0,0 G
di cui zuccheri	0,0 G
Fibre	
Proteine	26,5 G
Sale	3,83 G

DATI ANAGRAFICI

Codice: 010919
 Codice EAN Imballo Primario: 2727966
 Codice EAN Imballo Secondario: 2727966
 Descrizione: RIBS SUINO BALDI GELO S/V
 Iva: IVA 10 %
 Deperibilità: S
 Provenienza: ITALIA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:
 Bollo CEE: IT N1M1G UE
 Shelf life: 15 mesi
 Taglio: costine
 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: 99% carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali
 Lavorazioni: 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:	Pezzi KG 1,0000
Grammatura:	500,000 GR
Dimensione singolo pz.:	
Tolleranza:	20,00 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	Pezzi
Numero pezzi per imballo primario:	2
Peso netto per imballo primario:	1,0000
Lunghezza (mm):	230
Profondita' (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
Profondita' (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:	Microrganismi mesofili aerobi 10000 ufc/g E.coli beta gluc.+ 10 ufc/g (conta) E.coli O157 assente ufc/g (conta) Enterobatteriaceae 10 ufc/g Stafilococchi coagulasi+ e Anaerobi solfito rid. 100 ufc/g Salmonella spp e Listeria monocytogenes assenti in 25 g

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura:	
Tipo di cottura:	
Tipi di impiego:	secondi piatti, aperitivi
Prodotti in abbinamento:	



Partner di Gusto
Creatore di Saperi

TABELLA ALLERGENI

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