



Revisione 0 del 03/12/2013
(Emissione)

CINGHIALE POLPA SCELTA DA 2,5 KG CONGELATA

CODICE 000584

CACCIAGIONE CONGELATA

SELVAGGINA CONGELATA



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: 000584
 Codice EAN Imballo Primario: 8017993005846
 Codice EAN Imballo Secondario: 8017993905849
 Descrizione: CINGHIALE POLPA SCELTA CG 2,5K
 Iva: IVA 10 %
 Deperibilità: S
 Provenienza: SPAGNA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione: _____
 Bollo CEE: _____
 Shelf life: 24 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: _____
 Lavorazioni: _____
 Confezionamento: busta , sottovuoto , _____



Partner di Gusto
 Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Confezioni KG 2,5000
Grammatura: 2,500 KG
Dimensione singolo pz.:
Tolleranza: %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni
Numero pezzi per imballo primario:
Peso netto per imballo primario: 2,5000
Lunghezza (mm):
Profondità (mm):
Altezza (mm):

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni
Numero unità per imballo secondario: 2
Peso netto per imballo secondario: 5,0000
Lunghezza (mm): 395
Profondità (mm): 245
Altezza (mm): 90

PALLET

Altezza pallet (cm):
Peso netto pallet (kg):
Numero imballi secondari per strato: 9
Numero strati per pallet: 10
Numero imballi secondari per pallet: 90

DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi: Rif.Reg.(CE) N.1760/2000 del Parlamento Europeo (vd. et
Ingredienti OGM: Assenti
(Reg. CE n. 1829/2003)
Parametri microbiologici:

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura:
Tipo di cottura:
Tipi di impiego:
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	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