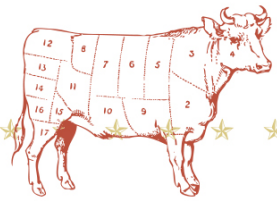

Revisione 0 del 24/12/2013
(Emissione)

POLPETTE DI BOVINO SURGELATE

CODICE 004471

HAMBURGER / SPIEDINI CONG.

HAMBURGER SURGELATI

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:	004471
Codice EAN Imballo Primario:	8015709506465
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	POLPETTE BOVINO SURG.
Iva:	IVA 10 %
Deperibilitá:	S
Provenienza:	CEE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	
Bollo CEE:	
Shelf life:	18 mesi
Taglio:	
Temperatura di conservazione:	Temperatura a -18 °C
Modalità di utilizzo:	procedere a cottura senza necessità di scongelare il prodotto (in pentola a fuoco medio per circa 15 minuti o a forno a 200°C con poco condimento per circa 20 minuti). Oppure cuocere dopo avere impanato il prodotto (in tal caso dopo parziale scongelamento)
Ingredienti:	Carne bovina, Carne di vitello, Farina di soia reidratata, Pangrattato, Fiocchi di patata, Proteine del latte,latte scremato, Sale,aromi,spezie, Farina di FRUMENTO, Proteine isolate di soia, Estratto di lievito, Piante aromatiche, Antiossidante:E300
Lavorazioni:	Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Miscelazione, Formatura, Congelamento, Confezionamento, Stoccaggio,
Confezionamento:	busta , scatola ,

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile:	FISSO
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Cartoni KG 5,0000
Grammatura:	0,020 KG
Dimensione singolo pz.:	
Tolleranza:	%

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	
Numero pezzi per imballo primario:	250
Peso netto per imballo primario:	
Lunghezza (mm):	
Profondita' (mm):	
Altezza (mm):	

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:	Cartoni
Numero unitá per imballo secondario:	1
Peso netto per imballo secondario:	5,0000
Lunghezza (mm):	390
Profondita' (mm):	270
Altezza (mm):	130

PALLET

Altezza pallet (cm):	
Peso netto pallet (kg):	
Numero imballi secondari per strato:	9
Numero strati per pallet:	13
Numero imballi secondari per pallet:	117

DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi:	Rif.Reg.(CE) N.178/2002 del Parlamento Europeo (vd. eti
Ingredienti OGM: (Reg. CE n. 1829/2003)	Assenti
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:	
Tipi di impiego:	
Prodotti in abbinamento:	

TABELLA ALLERGENI

	Presenza	Cross Contamination
Cereali contenti 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		

NOTE