



Revisione 2 del 16/05/2019  
(Aggiornamento elenco ingredienti)

## ANGUSBURGER IRLANDA 200G SURG. GROS

CODICE 008601

BALDICARNI

BURGER

**EXPLORA**



PRONTO  
CUOCI



ANALISI  
DEI GRASSI



DIAMETRO  
UNIFORME



COSTO PIATTO  
CERTO



TAGLIA



BOVINO



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	1223 KJ 295 KCAL
Grassi	25 G
di cui saturi	12 G
Carboidrati	2,5 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	15 G
Sale	1,1 G

## DATI ANAGRAFICI

Codice:	008601
Codice EAN Imballo Primario:	8017993986015
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	ANGUSBURGER IRL 200 G S. GROS
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	IRLANDA

## IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Shelf life:	18 mesi
Taglio:	Pancia, Petto, Spalla, Reale
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:	Carne Angus IRL 91%, acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale (carota, bamboo, patata, Plantago spp.), Destrosio, Antiossidante:E300, Aromi, estratti di barbabietola e curcuma, spezie
Lavorazioni:	Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	scatola , Film termoretraibile ,



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

---

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO  
Unità di misura di vendita: Kilogrammi  
Vendita minima: Fardello KG 2,8000  
Grammatura: 200,000 G  
Dimensione singolo pz.: 130\*16 MM  
Tolleranza: 1,50 %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Fardello  
Numero pezzi per imballo primario: 14  
Peso netto per imballo primario: 2,8000  
Lunghezza (mm): 140  
Profondità (mm): 150  
Altezza (mm): 290

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:  
Numero unità per imballo secondario:  
Peso netto per imballo secondario:  
Lunghezza (mm):  
Profondità (mm):  
Altezza (mm):

### PALLET

Altezza pallet (cm): 140  
Peso netto pallet (kg): 448,00  
Numero imballi secondari per strato: 20  
Numero strati per pallet: 8  
Numero imballi secondari per pallet: 160

---

## 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: pronto\_alluso  
Tipo di cottura: al forno, griglia, padella, fry top  
Tipi di impiego: secondi piatti  
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	S
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

## NOTE



*Partner di Gusto  
Creatore di Sapori*