



Revisione 0 del 07/07/2020
(Emissione)

CODICE 010918

PULLED PORK BALDI CONGELATO SOTTOVUOTO 700 GR CIRCA

BALDICARNI

COTTI

Con salsa bbq confezionata a parte

EXPLORA



SUINO



COTTO



RICETTA
ORIGINALE



SAPORI del
TEXAS



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 | 513 KJ 122 KCAL |
| Grassi | 3,4 G |
| di cui saturi | 0,9 G |
| Carboidrati | 2,0 G |
| di cui zuccheri | 0,4 G |
| Fibre | |
| Proteine | 20 G |
| Sale | 0,9 G |

DATI ANAGRAFICI

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Codice: | 010918 |
| Codice EAN Imballo Primario: | 2842922 |
| Codice EAN Imballo Secondario: | 2842922 |
| Descrizione: | PULLED PORK BALDI CG SV |
| Iva: | IVA 10 % |
| Deperibilità: | S |
| Provenienza: | CEE |

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

| | |
|-------------------------------|---|
| Stabilimento di Produzione: | |
| Bollo CEE: | IT N1M1G CE |
| Shelf life: | 12 mesi |
| Taglio: | coscia |
| 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 di suino (origine UE), sale, spezie, Aromi naturali |
| Lavorazioni: | |
| 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: **Confezioni KG 0,7000**
Grammatura: _____
Dimensione singolo pz.: _____
Tolleranza: **15,00 %**

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: **Confezioni**
Numero pezzi per imballo primario: **1**
Peso netto per imballo primario: **0,7000**
Lunghezza (mm): **235**
Profondita' (mm): **110**
Altezza (mm): **110**

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: **Cartoni**
Numero unità per imballo secondario: **10**
Peso netto per imballo secondario: **7,0000**
Lunghezza (mm): **575**
Profondita' (mm): **240**
Altezza (mm): **255**

PALLET

Altezza pallet (cm): _____
Peso netto pallet (kg): **343,00**
Numero imballi secondari per strato: **6**
Numero strati per pallet: **8**
Numero imballi secondari per pallet: **48**

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: **CBT < 10.000 ufc/g E.coli < 10 ufc/g S.coag.+ < 10 ufc/g muffe < 500 ufc/g salmonella assente 25 g listeria m.su 5 uc : 4 uc < 11 ufc/g, 1 uc < 110 ufc/g OM 7/12/93**

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura: _____
Tipo di cottura: _____
Tipi di impiego: **secondi piatti, sughi, antipasti, buffet, aperitivi, primi piatti, insalate**
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 | S |
| 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