



Revisione 2 del 28/01/2019  
(Inserimento informazioni)

## ARROSTICINI DI OVINO CONGELATI

CODICE 008025

BALDICARNI

SPECIALI

I tradizionali arrosticini di ovino abruzzesi, congelati e pronti all'uso.

**EXPLORA**



PRONTO  
CUOCI



COSTO PIATTO  
CERTO



OVINO



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: 008025  
Codice EAN Imballo Primario: 2639347  
Codice EAN Imballo Secondario:  
Descrizione: ARROSTICINI OVINO CG  
Iva: IVA 10 %  
Deperibilità: S  
Provenienza: UE

## IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:  
Bollo CEE: IT 1360 L  
Shelf life: 12 mesi  
Taglio: Spalla  
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 ovino 100%  
Lavorazioni: Disosso, Sezionamento, Mondatura, Taglio della fettina, Spiedinatura manuale, Congelamento tunnel, Metal Detector, Confezionamento,  
Confezionamento: busta , scatola ,



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

---

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile:	VARIABILE
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Confezioni KG 2,3760
Grammatura:	20,000 25,000 GR
Dimensione singolo pz.:	SPIEDINO 25CM CARNE UTILE 11CM
Tolleranza:	1,50 %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	Confezioni
Numero pezzi per imballo primario:	108
Peso netto per imballo primario:	2,3760
Lunghezza (mm):	290
Profondita' (mm):	190
Altezza (mm):	96

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:	Cartoni
Numero unità per imballo secondario:	8
Peso netto per imballo secondario:	19,0080
Lunghezza (mm):	600
Profondita' (mm):	400
Altezza (mm):	200

### PALLET

Altezza pallet (cm):	160
Peso netto pallet (kg):	532,22
Numero imballi secondari per strato:	4
Numero strati per pallet:	7
Numero imballi secondari per pallet:	28

---

## 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:	Mesofili aerobi < 500.000 ufc/gr, escherichia coli < 100 ufc/gr, s.aureus < 100 ufc/gr, anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/gr, coliformi totali < 1000 ufc/gr, salmonella e listeria monocytogenes assenti in 25 gr

---

## ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura:	pronto_alluso
Tipo di cottura:	griglia, fry top
Tipi di impiego:	secondi piatti
Prodotti in abbinamento:	CONFETTURA UVA SPINA G 220 CONFETTURA D'INVERNO G 220 PATATE GRAN RUSTICHE S.PIZZOLI



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



*Partner di Gusto  
Creatore di Sapori*