



HAMBURGER BOVINO SELEZIONE BALDI CON SCOTTONA PRECOTTO 150GR

Medaglione di carne di solo bovino completamente cotto, pronto al consumo previo scongelamento. può essere riscaldato al microonde e servito senza ulteriori cotture. la cottura utilizzata consente di mantenere la brunitura e il colore come se fosse cotto espresso.

Revisione 3 del 17/06/2021
(Revisione shelf life)

CODICE 008047

BALDICARNI

COTTI

Genius



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	1163 KJ 280 KCAL
Grassi	22
di cui saturi	10
Carboidrati	5,5
di cui zuccheri	0,5
Fibre	
Proteine	15
Sale	1,6

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008047
Codice EAN Imballo Primario:	8016260237966
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	HAMB. COTTO SEL. BALDI 150G S.
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	ITALIA

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
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 bovino 91%, Acqua, Focchi di patata, Sale, fibra vegetale (carota, bamboo, patata, Plantago spp.), Destrosio, Aromi, Antiossidante:E300
Lavorazioni:	Disosso, Troncatrice, Macinatura, Impasto, Formatura, Cottura in twin grill, Cottura in forno, Surgelamento, Confezionamento, Metal Detector,
Confezionamento:	scatola , busta ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Cartoni KG 2,7000
Grammatura: 150,000 GR
Dimensione singolo pz.: DIAMETRO 108MM SPESSORE 18MM
Tolleranza: 1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Cartoni
Numero pezzi per imballo primario: 18
Peso netto per imballo primario: 2,7000
Lunghezza (mm):
Profondità (mm):
Altezza (mm):

IMBALLO SECONDARIO

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

PALLET

Altezza pallet (cm):
Peso netto pallet (kg):
Numero imballi secondari per strato: 16
Numero strati per pallet: 11
Numero imballi secondari per pallet: 176

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: pronto_alluso
Tipo di cottura: al forno, fry top, microonde
Tipi di impiego: secondi piatti
Prodotti in abbinamento: SALSIA HAMBURGER KG 2 DEVELEY
PATATE "CRISPY CHIPS" LW S.
PATATA SCAVATA (SKINS) LW S.
SALSIA WORCESTER L.P. ML 150
MEDAGLIONI DI PATATE (ROSTI)LW



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

TABELLA ALLERGENI

	Presenza	Cross Contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	N	S
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*