



Revisione 2 del 29/05/2019  
(Aggiornamento elenco ingredienti)

**CODICE 009805**

## HAMBURGER BOVINO 155 G SURG.

HAMBURGER / SPIEDINI CONG.

**HAMBURGER SURGELATI**

Senza glutine



**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	1137 KJ 274 KCAL
Grassi	22 G
di cui saturi	10 G
Carboidrati	3 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	16 G
Sale	1,5 G

## DATI ANAGRAFICI

Codice:	009805
Codice EAN Imballo Primario:	8017993098053
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	HAMBURGER BOV CG 155GR
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	CEE

## IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Shelf life:	12 mesi
Taglio:	
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 93%, Acqua, Fiocchi di patata, Sale, fibra vegetale (carota, bamboo, patata, Plantago spp.), destrosio, aromi, estratto di barbabietola, antiossidante:E300
Lavorazioni:	Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	busta , iqf ,



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

---

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO  
Unità di misura di vendita: Kilogrammi  
Vendita minima: Cartoni KG 7,7500  
Grammatura: 155,000 GR  
Dimensione singolo pz.:  
Tolleranza: 1,50 %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:  
Numero pezzi per imballo primario: 50  
Peso netto per imballo primario:  
Lunghezza (mm): 400  
Profondità (mm): 300  
Altezza (mm): 156

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni  
Numero unità per imballo secondario:  
Peso netto per imballo secondario: 7,7500  
Lunghezza (mm):  
Profondità (mm):  
Altezza (mm):

### PALLET

Altezza pallet (cm): 160  
Peso netto pallet (kg): 558,00  
Numero imballi secondari per strato: 8  
Numero strati per pallet: 9  
Numero imballi secondari per pallet: 72

---

## 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: PATATE "POTATO DIPPERS" LW S.  
PATATE "CRISPY CHIPS" LW S.  
PATATE PEPE NERO/CIPOLLA LW S.  
PATATE TWISTERS AROMATIZ.LW S.  
PANINO MAXI 100 G X 44 S.  
PANINO MORB.INTEGRALE 105GX44  
PANINO XHAMB.NATURALE 89GX48  
PANINO XHAMBURGER CHILI 89GX24  
PANINO XHAMB.RUSTICO 105GX24  
PANINO BLACK BURGER BUN 89GX24



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*