



Revisione 3 del 01/10/2020
(Aggiornamento allergeni)

TARTARE DI BOVINO 150G SURG.

CODICE 008061

BALDICARNI

SPECIALI

Senza glutine

Genius



**DIAMETRO
UNIFORME**



BOVINO



**PRONTO
IN 10 MIN.**



*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	458 KJ 108 KCAL
Grassi	1,8 G
di cui saturi	0,8 G
Carboidrati	0 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	23 G
Sale	0,57 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008061
Codice EAN Imballo Primario:	8017993080614
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	TARTARE DI BOVINO 150G SURG.
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Shelf life:	12 mesi
Taglio:	fesa
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 95%, Acqua, Aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, estratto di barbabietola, estratto di capsicum, estratto di rosmarino
Lavorazioni:	lavorazione in cutter, Aggiunta di ingredienti, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	scatola , sottovuoto , vassoio polistirolo filmato ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Confezioni KG 0,9000
Grammatura: 150,000 GR
Dimensione singolo pz.:
Tolleranza: 1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni
Numero pezzi per imballo primario: 6
Peso netto per imballo primario: 0,9000
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: 7,2000
Lunghezza (mm): 600
Profondita' (mm): 400
Altezza (mm): 200

PALLET

Altezza pallet (cm): 160
Peso netto pallet (kg): 201,60
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: Limiti (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i):escherichia coli 500/5000 ufc/gr,salmonella
assente in 10 gr

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura: crudo
Tipo di cottura:
Tipi di impiego: secondi piatti
Prodotti in abbinamento: SALSIA FUNGHI PORCINI G 800
OLIO COND. TARTUFO NERO ML 250



*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	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