



Revisione 0 del 12/11/2021  
(Emissione)

CODICE 011779

BALDICARNI

BURGER

**EXPLORA**

# HAMBURGER MARCHIGIANA VBAC IGP 200 GR HOME STYLE SURGELATO



**BOVINO**



**DIAMETRO  
IRREGOLARE**



**7 PEZZI DA 200 g  
CONFEZIONATI  
SINGOLARMENTE**



**SAPORI  
delle MARCHE**



*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	717 KJ 172 KCAL
Grassi	10 G
di cui saturi	5,3 G
Carboidrati	1,5 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	20 G
Sale	1,2 G

## DATI ANAGRAFICI

Codice:	011779
Codice EAN Imballo Primario:	8017993817791
Codice EAN Imballo Secondario:	8017993917798
Descrizione:	HAMB.MARCHIGIANA VBAC IGP 200G
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:	Petto, Spalla, Reale
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:	90% carne bov.Marchigiana"Vitellone, Bianco dell'Appennino Centrale IGP", Acqua, Amido di patata, Amido di mais, fibra di pisello, sale, fiocchi di patata, aromi, destrosio, antiossidanti:E301,E300, estratti di spezie, (origano)
Lavorazioni:	Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Metal Detector, Confezionamento,
Confezionamento:	Film termoretraibile , scatola ,



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

---

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO  
Unità di misura di vendita: Kilogrammi  
Vendita minima: Astuccio KG 1,4000  
Grammatura: 200,000 GR  
Dimensione singolo pz.:  
Tolleranza: 1,50 %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Astuccio  
Numero pezzi per imballo primario: 7  
Peso netto per imballo primario: 1,4000  
Lunghezza (mm): 140  
Profondità (mm): 150  
Altezza (mm): 145

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni  
Numero unità per imballo secondario: 12  
Peso netto per imballo secondario: 16,8000  
Lunghezza (mm): 430  
Profondità (mm): 310  
Altezza (mm): 300

### PALLET

Altezza pallet (cm): 170  
Peso netto pallet (kg): 504,00  
Numero imballi secondari per strato: 6  
Numero strati per pallet: 5  
Numero imballi secondari per pallet: 30

---

## 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:  
Tipo di cottura: al forno, griglia, padella, fry top  
Tipi di impiego: secondi piatti, buffet, aperitivi  
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	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