



Revisione 1 del 09/12/2019
(Aggiornamento elenco ingredienti)

ANGUSBURGER USA HOME STYLE 200 G SURG. GROS

CODICE 008634

BALDICARNI

BURGER

EXPLORA



PRONTO
CUOCI



TAGLIA



BOVINO



DIAMETRO
IRREGOLARE



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	1072 KJ 258 KCAL
Grassi	20 G
di cui saturi	8,5 G
Carboidrati	3,5 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	16 G
Sale	0,85

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008634
Codice EAN Imballo Primario:	8017993986343
Codice EAN Imballo Secondario:	
Descrizione:	ANGUSBURGER USA HOME STYLE GRO
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	USA

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, sottofesa, noce
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 Angus USA 91%, acqua, Amido di patata, Amido di mais, fibra vegetale (carota, bamboo, patata, Plantago spp.), sale, destrosio, Aromi, estratti di barbabietola e curcuma, antiossidante:E300
Lavorazioni:	Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Metal Detector, Confezionamento,
Confezionamento:	scatola , Film termoretraibile ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile:	FISSO
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Fardello KG 2,8000
Grammatura:	200,000 GR
Dimensione singolo pz.:	
Tolleranza:	1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	Fardello
Numero pezzi per imballo primario:	14
Peso netto per imballo primario:	2,8000
Lunghezza (mm):	140
Profondita' (mm):	150
Altezza (mm):	290

IMBALLO SECONDARIO

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

PALLET

Altezza pallet (cm):	140
Peso netto pallet (kg):	448,00
Numero imballi secondari per strato:	20
Numero strati per pallet:	8
Numero imballi secondari per pallet:	160

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, antipasti, buffet, degustazione, aperitivi, altro
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