



Revisione 2 del 11/02/2019  
(Aggiornamento Informazioni)

## COSTINE DI SUINO PORZIONATE CONGELATE

CODICE 008031

BALDICARNI

PORZIONATI

PREMIUM

Taglio principe di gusto, porzionato e congelato. il controllo del food cost in un prodotto pronto all'uso con la praticità della pezzatura uniforme. tutto il nostro porzionato è tagliato a freddo.



PRONTO  
CUOCI



PRATICO  
& SMART



TAGLIATO  
A FREDDO



SUINO



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

Grassi

di cui saturi

Carboidrati

di cui zuccheri

Fibre

Proteine

Sale

## DATI ANAGRAFICI

Codice: 008031  
Codice EAN Imballo Primario: 2267705  
Codice EAN Imballo Secondario:  
Descrizione: COSTINE SUINO PORZIONATE CONG.  
Iva: IVA 10 %  
Deperibilità: S  
Provenienza: UE

## IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione: Baldi s.r.l. - Via della Barchetta  
Bollo CEE: IT 624 S CE  
Shelf life: 18 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 suina  
Lavorazioni: Porzionatura,  
Confezionamento: busta , scatola ,



Partner di Gusto  
Creatore di Sapori

---

## CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: VARIABILE  
Unità di misura di vendita: Kilogrammi  
Vendita minima: Confezioni KG 2,5000  
Grammatura:  
Dimensione singolo pz.:  
Tolleranza: 1,50 %

### IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni  
Numero pezzi per imballo primario: 27  
Peso netto per imballo primario: 2,5000  
Lunghezza (mm): 290  
Profondità (mm): 190  
Altezza (mm): 96

### IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni  
Numero unità per imballo secondario: 8  
Peso netto per imballo secondario: 20,0000  
Lunghezza (mm): 600  
Profondità (mm): 400  
Altezza (mm): 200

### PALLET

Altezza pallet (cm): 155  
Peso netto pallet (kg): 560,00  
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: Mesofili aerobi < 500.000 ufc/gr, escherichia coli < 100 ufc/gr, s.aureus < 100 ufc/gr, anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/gr, coliformi totali < 1000 ufc/gr, salmonella e listeria monocytogenes assenti in 25 gr

---

## ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura: pronto\_alluso  
Tipo di cottura: al forno, griglia, pentola  
Tipi di impiego: secondi piatti  
Prodotti in abbinamento: SALE FIOCCHI NERO CIPRO G 415  
SALE FIOCCHI BIANCO DI CIPRO  
CONFETTURA UVA SPINA G 220  
PATATE MAXI CHIPS MC CAIN SURG  
ACETO BALS. CREMA ML 500IGP  
PATATE PEPE NERO/CIPOLLA LW S.  
OLIO COND. TARTUFO NERO ML 250  
TOCCHETTONI RUST.PREFR.S.PIZZO



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	N
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*